LE MAISTRE D'HOSTEL

QVI APPREND L'ORDRE DE BIEN SERVIR SVR TABLE & d'y ranger les ſeruices.

ENSEMBLE

LE SOMMELIER

QVI ENSEIGNE LA MANIERE de bien plier le linge en pluſieurs figures.

Et à faire toutes ſortes de Confitures, tant ſeiches que liquides.

Comme auſſi toutes ſortes de Dragées, & autres gentilleſſes fort vtiles à tout le monde.

Auec vne Table Alphabetique des matieres qui ſont traittées dans ce Liure.

A PARIS,
Chez PIERRE DAVID, ſur le Quay & proche la porte des Auguſtins du Grand Conuent, au Roy Dauid.

M. DC. LIX.

Auec Priuilege du Roy.

A MONSIEVR
DE LVNE
ESCVYER DE CVISINE
de feu Monſeigneur le Duc
DE ROHAN.

MONSIEVR,

Voicy vn Liure que i'ay crû ne deuoir offrir qu'à vous, puis qu'il traitte d'vn Art que vous entendez ſi parfaictement, & que vous pra-

tiquez de mesme. Feu Monseigneur le Duc de Rohan rendroit vn fidele témoignage de cette verité s'il viuoit encore, puisque vous auiez acquis l'honneur de son estime, & qu'il vous consideroit comme vn homme capable de donner l'ame à sa table friande & delicate. En effect, Monsieur, est-il quelque ragoust pour fin & pour extraordinaire qu'il soit, que vous ne rafiniez encore, & à qui vous ne donniez quelque chose capable de flatter le goust & de l'émouuoir? Aussi est-ce ce qui m'a sollicité de vous dédier cét Ouurage, qui traitte particulierement des Charges de Maistre d'Hostel & de Sommeiller, & qui enseigne si facilement l'art de

toutes ſortes de Confitures & de Dragées, dont les Tables delicieuſes ſont ordinairement couuertes. Ie ſçay bien, Monſieur, que ce n'eſt rien vous preſenter de nouueau, puis que vous n'ignorez rien de ce qu'il traitte, & que vous eſtes capable de vous meſme de donner des preceptes de toutes ces matieres delicates & friandes; Auſſi bien que de la Poëſie, que vous aimez ſi paſſionnément, & dont ie me reſerue à parler dans vne autre rencontre. Mais comme vous m'auez touſiours honnoré de voſtre affection, & que vous m'auez vtilement obligé en diuerſes occaſions, ie paſſerois pour méconnoiſſant ſi pouuant ſeul diſpo-

ser de ce Liure ie ne le mettois sous vostre protection, & ne vous priois en mesme temps de l'auoir pour agreable. J'espere que vous m'accorderez cette grace, aussi-bien que celle de me dire,

MONSIEVR,

Vostre tres-humble & tres-obligé seruiteur,
PIERRE DAVID.

ADVIS
AV LECTEVR.

COMME ce Liure est pour l'vsage & pour la prattique, il ne sera pas hors de propos de donner icy quelques enseignemens generaux, qui peuuent seruir à beaucoup de sortes qui y sont exprimées, & sans lesquels on manqueroit à faire comme il faut, ce que l'on en voudroit entreprendre.

Ie vous donne donc aduis, Lecteur, si vous en voulez faire vostre profit, Premierement, que sur les cuissons de sucre, lors que ie dis cuit à lisse menu, ou à lisse gros; ou à perle menu, ou à perle gros, j'en-

tends vn peu plus cuit, ou vn peu moins; le menu est le moins cuit, & le gros est le plus cuit.

Lors que ie parle de sucre en gelée, cela se doit entendre lors qu'il est meslé auec des decoctions ou des ius de fruict: & remarquez que la gelée est faite lors que prenant de cette decoction ou ius meslez auec le sucre auec vne cueilliere ils tombent par morceaux, & ne tombent plus comme le syrop.

Prenez garde de plus que les bouteilles où vous mettrez vos breuuages delicieux, soient bien nettes & bien bouchées.

Conseruez vos eaux d'Italie le plus fraischement que vous pourrez: mais ie vous conseille de n'en faire qu'à mesure que vous en aurez affaire.

Ne mettez pas vos syrops en lieu

trop ſec, de crainte qu'ils ne candiſſent.

Faites les ballets (dont ie parle au Traitté des Creſmes & Laittages) de petites branches d'ormeaux, que vous pelerez & laiſſerez à proportion de la groſſeur du pouce : mais n'oubliez pas d'en couper les pointes. Si vous voulez, faites les de boüillot bien eſpluché.

Seruez auec le vinaigre & le ſucre les ſalades, auſquelles ie ne donne point d'aſſaiſonnement.

Vous pouuez ambrer & muſquer toutes vos praſlines auec l'ambre & le muſque preparez.

Vous pouuez auſſi ambrer & muſquer de meſme tous vos maſſepains, & meſme les glaſſer.

Vous pouuez donner la couleur aux Conſerues auec les couleurs preparées ; mais lors que vous ne trou-

uerez pas de fruicts, au lieu de pistaches prenez de la poirée: au lieu de la grenade ou espine-vinettre, prenez de la cochenille ou du sinabre. Vous les pouuez aussi ambrer & musquer.

Tenez tousiours en lieu sec les fruicts & les fleurs que vous blanchirez.

Vous pouuez colorer de telle façon qu'il vous plaira vos pastes de sucre auec les couleurs preparées.

Nettoyez bien la paille sur laquelle vous tirerez vos oranges & citrons: quoy que vous les puissiez aussi tirer sur des clayes ou sur du fil de richard.

Vous pouuez garnir vos compostes d'escorse de citron confite, de pistaches, de grains de grenade, de serises à aureille, de brugnolles glassées, & d'autres choses.

Si vous voulez bien faire vos con-

fitures liquides, mettez y auſſi pe-ſant de ſucre que de fruict, excepté aux coings & aux ſeriſes, parce qu'il faut cinq quarterons de ſucre à chaque liure de coings ; & aux ſeriſes trois quarterons de ſucre, & meſme demye liure ſuffiſent à chaque liure.

Vous n'en ſçauriez trop mettre aux oranges & aux citrons, parce qu'il faut qu'ils nagent dedans : ce qui en reſtera peut ſeruir aux conſerues, aux praſlines, aux compoſtes de poires, & aux noix vertes.

Mettez auſſi liure de ſucre pour liure de fruict aux confitures ſeiches. Apres que vous les aurez tirées de l'eſtuue, mettez les dans des boeſtes de ſapin ou d'autre matiere, mais touſiours du papier entre-deux, de crainte qu'elles ne ſe gaſtent. Tenez les en lieu ſec, & ayez ſoin de

changer ſouuent de papier, au moins iuſques à ce qu'elles ne iettent plus de ſyrop, & que le papier demeure ſec. Le ſyrop qui en reſtera peut ſeruir aux liquides, & aux paſtes de fruicts, meſlant moitié ſyrop & moitié ſucre.

Serrez vos paſtes de fruits dans des boëtes, & les changez ſouuent de papier.

Mettez auſſi peſant de ſucre en poudre, que de marmelade pour faire vos paſtes : Toutesfois vous les pouuez faire à trois quarterons ou demy-liure de ſucre.

Tenez vos candits en lieu ſec.

Pour faire vos paſtes de Gennes, mettez demy liure de ſucre à chaque liure de marmelade.

Tenez auſſi le ſel blanc en lieu ſec.

Que vos baſſines ou poiſlons dans leſquels vous ferez vos confitures

ſoient touſiours bien nets & de cuiure rouge : l'eſcumoire ou la cueilliere de meſme matiere, ou d'argent.

Le four dans lequel vous ferez cuire vos maſſepains ſoit de fer ou de cuiure rouge ; Ce n'eſt pourtant pas que ne puiſſiez vous ſeruir des fours des Paſtiſſiers ou des Boulangers par faute d'autres.

Pour preparer voſtre muſque, mettez le dans vn petit mortier de fonte, piſlez-le auec vn pilon de ſemblable matiere, meſlez-y vn peu de ſucre en poudre, & apres que le tout ſera bien broyé, mettez le dans du papier pour vous en ſeruir au beſoin.

Vous pouuez preparer l'ambre de meſme façon que le muſque, & meſme les meſler enſemble pour vous en ſeruir aux breuuages & aux confitures.

Vous pouuez aussi preparer la poirée, en passant dans vn linge le jus que vous aurez tiré de ses fueilles, apres les auoir pilées dans vn mortier, le mettant en suitte dans vn plat sur le feu : lors qu'il commencera à boüillir le iettant dans vn tamis ou seruiette, & prenant l'escume qui sera demeurée sur le tamis ou sur la seruiette ; pour vous en seruir à vos pastes & à vos conserues.

Si vous voulez vser de la cochenille, prenez en vne once, demy-once d'alun, demy-once de cristal mineral, brisez le tout ensemble dans vn mortier de fonte, & lors que vous voudrez vous en seruir delayez-le auec du verjus ou de l'esprit de vin, passez-le dans vn linge & en prenez le ius.

Pour vous seruir des lys, il en faut serrer en Esté, oster les brins iaunes

qui ſont dedans, les faire bien ſeicher, & les mettre en poudre, puis vous en ſeruez lors que vous en aurez affaire.

Voyla, Lecteur, quelques inſtructiós que i'ay iugées neceſſaires pour vous bien ſeruir de ce qui eſt couché dans ce Liure. Ie vous en ſouhaitte vne plus ample & plus ſolide experience; pendant que ie reſteray ſatisfait de la gloire de les auoir practiquées en public. Adieu.

Extraict du Priuilege du Roy.

PAr grace & Priuilege du Roy donné à Paris le 14 Octobre 1658 ſigné, par le Roy en ſon Conſeil, GVITONNEAV, il eſt permis à PIERRE DAVID, Marchand Libraire à Paris, d'imprimer ou faire Imprimer vn Liure intitulé *Le Maiſtre d'Hoſtel, qui apprend l'ordre de bien ſeruir ſur table: la maniere de bien plier le linge, & faire toutes ſortes de Confitures, Vtille aux Officiers des grandes Maiſons* &c en tel volume & caractere qu'il voudra, durant le temps de cinq ans, à compter du iour qu'il ſera acheué d'Imprimer pour la premiere fois: & deffenſes ſont faites à tous Libraires & Imprimeurs de le contrefaire ny en vendre de contrefaits ſur peine de cinq cens liures d'amandes, & autres peines mentionnées par leſdites lettres, qui ſont en vertu du preſent Extraict tenuës pour bien & deuëment ſignifiées.

Les Exemplaires ont eſté fournis.

Regiſtré ſur le Liure de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris, le 25. Ianuier 1659. Signé BEGHET.

Acheué d'Imprimer le 4. Auril 1659.

LE

L'ORDRE ET LE pouuoir du Maistre d'Hostel.

DANS les Maisons qualifiées la charge de Maistre d'Hostel n'est pas vne des moins considerables. Le nom en porte la signification de la chose & la fait cognoistre, sans qu'il soit besoin d'vn long discours pour en descrire & la definition & la diuision. Toutefois comme toutes les Testes Couronnées, & toutes celles de haute & eminente qualité, ne sont pas de semblable espece, mais sont differentes en beaucoup de circonstances : de mesme tous les Maistres d'Hostels ne sont pas semblables en leur pouuoir & en leurs fonctions. I'en parle icy assez generalement, & mesmes assez succinctement : chacun

en prendra ce qu'il iugera luy eſtre neceſſaire ou vtile.

Pour auoir donc cette qualité dans vne maiſon, il n'eſt pas beſoin de donner aduis qu'il faut s'addreſſer ou au Seigneur ou à la Dame, ou meſme à leur Intendant, & ie ſuppoſe que le Maiſtre d'Hoſtel ayant ſatisfait à ce deuoir, eſt arreſté. C'eſt pourquoy ie iuge à propos que d'abord qu'il prendra poſſeſſion de la charge, il faſſe viſite generale & exacte de l'Office & de la Cuiſine. Dans l'Office il fera vne eſpece d'inuentaire de la vaiſſelle d'argent en piece & en poids par d'eſtail, comme auſſi du linge, & des vſtancilles qui s'y rencontreront Dans la Cuiſine il verra & conſiderera toutes les prouiſions tant de bouche qu'autres, qui pareillement s'y trouuerront. Et apres auoir donné les ordres neceſſaires tant au Chef d'Office qu'à l'Eſcuyer de Cuiſine, il ira luy meſme achepter les viandes & autres choſes qu'il iugera à propos pour le ſeruice.

Eſtant de retour il ira derechef à l'Office & à la Cuiſine, & ordonnera des mets des ſeruices du repas; l'heure duquel il fera tarder ou auancer ſelon l'ordre qu'il

en aura receu. L'heure du repas estant venuë il prendra vne seruiette blanche, qu'il plyera en long, & ajustera sur son espaule, à l'ordinaire; remarquant qu'elle est la marque de son pouuoir, & le signe particulier & demonstratif de son Office. Il peut seruir l'espée au costé, le manteau sur les espaules, & le chapeau sur la teste, mais tousiours la seruiette en la posture que i'ay dit.

Le premier seruice estant dressé, il marchera deuant, & le fera porter sur table par les personnes qui seront destinées à cet employ: En entrant dans la Salle où est la Compagnie, il ostera son chapeau, & incontinent apres il le remettra sur sa teste. Il couurira la table de plats & d'assiettes, commençant par le haut bout, & continuant jusqu'au bas. De sorte qu'il pourra mettre le premier plat au haut bout comme i'ay dit, mais à la droite du cadenas ou couuert; le second à la gauche : & entre les deux plats vne assiette vollante sur vn porte-assiette vis à vis de la salliere, & fera la mesme chose jusques au dernier plat.

La Compagnie se mettant en estat de lauer les mains, il prendra la seruiette

d'eſſuy par les deux bouts ; & lors que la ceremonie en ſera faite, il la luy jettera doucement & adroitement: & lorsqu'elle luy aura eſté renduë, il la reportera au buffet.

Il s'arreſtera dans la Salle derriere la chaiſe du haut bout de la table, ou derriere celle du Maiſtre, juſques à ce qu'il faille aller querir le ſecond ſeruice, pour quoy faire il emmenera auec ſoy ſuffiſamment de monde pour porter les plats & les aſſietes ; Il marchera touſiours deuant, il couurira la table de meſme façon qu'au premier, & continuera ainſi tous les autres. Et particulierement il aura touſiours l'œil ſur le Maiſtre ou ſur la Maiſtreſſe, attendant touſiours le ſigne de ſeruir ou de deſſeruir. Enfin apres auoir leuè le deſert & oſté les aſſiettes & la nappe, il donnera ordre à faire ſeruir les autres tables.

Il eſt à remarquer, que pendant le repas il a pouuoir de commander à tous les Officiers de la Maiſon, ſans y comprendre toutesfois les Gentilshommes, les Damoiſelles, les filles de chambre, & les valets de chambre, auſquels il n'a ordre ny pouuoir que de leur donner les choſes neceſſaires pour leur repas. I'ay dit pendant le repas,

mais i'adjouste qu'il a toûjours le pouuoir lorsqu'il n'y a point d'Escuyer, lequel ordinairement commande à ceux qui portent les couleurs.

Il aura soin de faire les prouisions qui dependent de sa Charge, & qui se font ordinairement aux quatre saisons de l'année; comme par exemple;

En Esté, de bois & de charbon: de confitures de toutes sortes tant seches que liquides, de pastez de toutes sortes, & fruits, de syrops rafraischissants, de concombres, pourpier, passepierre sallées & vinaigrées, de champignons, morilles, mousseron sec, de vinaigre de toutes sortes de fleurs & de gousts.

En Autonne de vin, encore vne fois de bois & de charbon, en cas qu'on n'y ait pourueu suffisamment en Esté, de lard à larder, chandelle, &c.

En Hyuer, de glace & de neige dans les glacieres: de Rosolis, Populo, Angelique, &c.

En Printemps, il fera les prouisions de la campagne & de l'armée, comme seroiẽt lard à larder, jambons de Mayence, de Bayonne, & autres: Sosissons de Boulogne gros & petits: Langue de bœuf sallées:

Cuiſſes de bœuf deſoſſées, graſſes, ſalées & fumées: Fromages de Brie affinez: Fromage de Rochefort de haut gouſt: Fromage de la grande Chartreuſe à la cotte rouge: Vn baril d'Anchois: Vn baril d'Oliues de Lucques: Du poivre noir, du poivre blanc: Du gingambre, des cloux de giroffle maſſifs, de la canelle, du poivre long: Gomme d'Adragan: Eſcorſe de citron verte: Muſque, Ambregris, &c.

Il eſt encor du deuoir & de la charge du Maiſtre d'Hoſtel, que ces prouiſions de campagne eſtant faites, il les faſſe ſoigneuſement ſerrer dans vn coffre, lequel il fera charger ſur vn chariot, fourgon ou mullets: & qu'il n'oublie pas d'y faire mettre du ſucre, des amandes, des piſtaches, de la bougie, de la chandelle, & quelques flambeaux de cire jaune. Il fera de plus emplir les caues & cantines de bouteilles de bon vin de Bourgongne ou d'Eſpagne, enſemble les autres liqueurs delicieuſes, dont nous auons parlé cy-deſſus, traitant des prouiſions qui ſe peuuent faire en Hyuer, comme Blanquette, Roſolis, Populo, Angelique, outre le vinaigre roſart, & l'huile vierge pour les ſalades.

Apres quoy, il n'oubliera pas auſſi la

vaiſſelle d'argent ſoigneuſement ſerrée & fermée, le linge de table, & toutes autres vſtenſilles neceſſaires pour l'office & pour la cuiſine : comme par exemple, vn four de cuivre rouge, trois poiſlons, vne baſſine, vn fourneau de fer, des verres, & des bouteilles, vn mortier de marbre, & ces choſes ſont pour l'office. Pour la cuiſine, ſix marmites, qui ſe mettront l'vne dans l'autre, deux chaudieres, deux grandes caſſolettes, vne poiſle à frire, vne autre poiſle à fricaſſer, vn poiſlon, vne cueillier à pot, vne eſcumoire, des lardoires, des tripiers de fer, deux chenets, deux haſtiers plyants, des broches grandes & petites, &c.

Il ne ſera pas mal à propos d'inſerer icy en paſſant quelque choſe du deuoir du Chef d'office, & de l'Eſcuyer de cuiſine. Le premier deſquels ſera aduiſé de mettre derriere ſon cheual, en cas de long voyage de campagne ou d'armée, vne bougette garnie d'aſſiettes, couſteaux, cueilliers, fourchettes, autant qu'il en eſt neceſſaire pour dreſſer le couuert de la table : comme auſſi de plats & d'aſſiettes pour dreſſer le fruict.

L'Eſcuyer de cuiſine ſe garnira auſſi d'v-

ne bougette remplie de mesme de plats & d'assiettes necessaires pour les potages, & premier seruice.

Leurs aydes pourront porter sur leurs cheuaux de basts le reste des fournitures necessaires, & les prouisions des repas qui se pourront transporter facilement.

Pendant le voyage, l'heure du partir estant venuë, le Chef d'office & l'Escuyer de cuisine, n'oublieront pas, l'vn ses lardoires, & l'autre son essay. Ils monteront à cheual, & s'en iront ou à la disnée, ou à la couchée. Estans arriuez à l'Hostelerie, ils prendront tout ce qui sera necessaire pour le seruice de la table, & pour leur train, par bon compte, & à honneste composition: Ils le distribueront en suite ainsi qu'il leur sera ordonné. Le repas acheué, & leur vaisselle d'argent serree, ils rendrõt leurs comptes au Maistre d'Hostel; lequel ayant satisfait par tout, auec ordre, iustice & mesure, ils continueront leur voyage gaillardement & lestement; car pourueu que le Maistre soit bien seruy, les Officiers contens, qu'ils n'y souffrent ny perte ny dommage, & qu'ils rapportent le moule du pourpoint, certainement tout ira bien: Dieu leur en fasse la grace.

DV SOMMELIER.

LE Sommelier entrant dans ſa charge, doit d'abord rẽdre ſes deuoirs à Monſieur le Maiſtre, & à tous autres qu'il appartiendra. Il doit enſuite ſe faire inſtruire de l'ordre du ſeruice de la table, & de la diſtribution des choſes qui ſeront miſes en ſa charge S'eſtant enfin chargé par compte de la vaiſſelle d'argent & du linge cõcernant ſon office; l'heure venuë qu'il ſera obligé de ſe mettre en eſtat de ſeruir, il accommodera ſon couuert dans vne corbeille, garnie d'vne nappe, dans laquelle il mettra les baſſins, l'eguiere, la ſouſ-coupe, les cadenas, les flaccons, la ſalliere, les aſſiettes, les couſteaux, les cueilliers, les fourchettes, les porte-aſſiettes, deux nappes, les ſeruiettes, dont au moins il y en aura deux plyées en baſton rompu, le pain & autres choſes neceſſaires au couuert de la table ou du buffet.

L'heure venuë de couurir la table, luy & ſon ayde ou valet prendront la corbeille ainſi garnie, & la porteront dans la ſalle ou chambre du repas, ſans oublier le ſu-

erier & le vinaigrier garnis, dont l'vn portera l'vn, & l'autre portera l'autre.

D'abord estant entrez, & ayant posé leur corbeille, ils garniront la table du buffet d'vne nappe ; ils mettront les bassins sur cette nappe au long de la tapisserie, puis ils disposeront les flaccons & l'eguiere, en faisant vne rangée entremeslée : au dessous de laquelle ils en feront vne autre, qui sera composée des souf-couppes, du sucrier, des verres qu'il placera la patte dessous, & sur chaque souscouppe vn verre.

Ensuite il mettra la nappe du couuert, & sur icelle la salliere & les porte-assiettes, puis les assiettes en tel nombre qui sera necessaire ; mais il les placera en telle sorte que les armes soient tournées vers le milieu de la table, & que les assiettes débordent de quatre doigts hors de la table.

A la main droite de chaque assiette, il mettra les cousteaux, tousiours le tranchãt vers elle, puis les cueillers le creux en bas, sans aucunemẽt les croiser, ensuite le pain sur les assiettes, & la seruiette par dessus.

Il est à remarquer, que le haut bout de la table se prend ordinairement du costé des fenestres les plus esloignées de la porte du costé de la cheminée.

Que s'il y a vn cadenas, lequel ne se met ordinairement que deuant les Princes, & les Ducs & Pairs, il le faut mettre à la main droite de l'assiette, garnir la salliere de sel, & mettre sur ce cadenas vne seruiette, sur laquelle seront mis le cousteau, la cueillere & la fourchette : & ensuite estendre encor vne seruiette, qui couurira le couuert & le cadenas.

Il est aussi à remarquer, qu'il ne faut mettre aucun couuert au bout de la table, ny au droit du cadenas.

Comme le nombre des assiettes excede ordinairement celuy de ceux qui doiuent seoir à la table, il en faut faire plusieurs piles, que l'on mettra sur la table du buffet de la longueur de la table, & sur chaque pile vne seruiette pliée en baston rompu, par dessus laquelle il en faut renuerser vne autre ou plusieurs, qui seruiront à essuyer les mains quand elles auront esté lauées.

Au bout de la table du buffet, il faut placer la cuuette & la buye pleine d'eau.

Le Sommelier donc ayant ainsi dressé son couuert, il disposera son fruict, & le dressera sur des pourselines, ou sur des plats de quelque matiere que ce soit, & tels qu'ils se trouueront en la maison. Il

garnira enſuite ſes aſſiettes volantes,& ſes ſalades le plus proprement qu'il luy ſera poſſible.

L'heure du repas eſtant venuë, il portera le vin, il preſentera à lauer, il fera l'eſſay du vin & de l'eau, & demeurera debout proche du buffet, où il attendra les ordres qui luy ſeront donnez.



INSTRVCTIONS familieres pour bien apprendre à plyer toutes ſortes de linges de Table, & en toutes ſortes de figures.

D'Abord il eſt neceſſaire de ſçauoir bien baſtonner & friſer, parce que ce ſont les deux connoiſſances principales de cette curioſité.

Or pour baſtonner, il faut prendre vne ſeruiette, la plier de trauers, & la pliſſer auec les doigts par petits plis, le plus bas & le plus delié qu'il ſe peut. Cette façon peut ſeruir à faire grand nombre de couuerts, & ſert ordinairement à preſenter apres que l'on a laué les mains, & à mettre moüiller entre deux aſſiettes, comme il a eſté dit au Traitté du Seruice de Table.

Vous la pouuez mettre tout de ſon long, ou la plyer en deux, en trois, ou en cœur : & pour cette derniere façon, il la faut plyer par le milieu, & ioindre les

deux bouts ensemble, les renuersant enuiron quatre doigts de long, lier le milieu, & les roulant en dedans lier icelui milieu, en sorte que cedit milieu fasse vne pointe longue, car par ce moyen les deux costez formeront bien le cœur.

Seruiette frisée.

Lorsque la seruiette est bastonnée, il la faut friser par le milieu ou par vn des bouts en petits carreaux bien deliez: mais ayez soin de bien presser les plis les vns contre les autres auec les doigts, & le plus que vous pourrez.

Vne seruiette bastonnée & frisée, peut seruir à grand nombre de couuerts differens.

Seruiette pliée par bandes.

Prenez vne seruiette de trauers, & en plyez vne bande de la largeur d'vn pouce proche de l'ourlet. Faites encor vne autre bande tout proche, & de la mesme largeur. Continuez à faire de mesme des deux costez jusqu'au bout: renuersez ensuite vostre seruiette de l'autre costé & la plyez en trois. Cette façon peut aussi ser-

uir à faire quantité de couuerts differents.

Seruiette plissée en forme de coquille double & frisée.

Prenez vne seruiette de trauers, & la plyez par le milieu : faites vne bande d'vn pouce de large proche ce milieu, & continuez à faire de mesme jusques à demy-pied prés de l'ourlet. Retournez la seruiette de l'autre costé, & y faites des bãdes de mesme façon que les premieres. Prenez-la de sa longueur, & la bastonnez le plus que vous pourrez : Releuez en en-haut les plis de toutes les bãdes l'vn apres l'autre auec la pointe d'vne lardoire, ou d'vne espingle, & faites le mesme des deux costez. Ouurez le bas de la seruiette qui ne sera point plissé, enfermez vn pain dedans, rassemblez bien tous les plis, & les plyez sous le pain : dressez vostre seruiette de sa hauteur, & la couchez en façon d'vn euentail ouuert.

Seruiette pleyée en forme de coquille simple

Plyez vostre seruiette de trauers à vn

pied prés de l'vn des ourlets, en ſorte que les plis ſoient deſſous. Faites des bandes d'vn pouce de large depuis le ply que vous aurez fait, juſques à demy pied prés de l'ourlet. Prenez voſtre ſeruiette de ſa longueur, & baſtonnez bien menu.

Vous pouuez releuer les plis, & la dreſſer de meſme façon que celle qui eſt plyee en forme de coquille friſée.

Seruiette plyée en forme de melon double.

Prenez voſtre ſeruiette de trauers : faites vne bande dans le milieu qui ſoit large d'vn pouce, & continuez juſques à ſix ou huict doigts prés de l'ourlet : Prenez la de l'autre bout, & en faites de meſme. Retournez-la & la baſtonnez de ſa longueur. Friſez-là ſi vous voulez de meſme façon que la coquille double. Mettez vn pain long deſſous, & plyez les deux bouts de la ſeruiette ſous le pain.

Seruiette plyée en forme de melon ſimple.

Prenez vne ſeruiette de trauers par bãdes, baſtonnez-la bien menu de ſa longueur, mettez vn pain rond deſſous, &

la

la faites bien tenir auſſi en rond. (Vous la pouuez friſer de meſme que la coquille double.)

Seruiette pliée en forme de coq.

Pliez vne ſeruiette par le milieu, en ſorte que les deux ourlets ſe joignent enſemble : Baſtonnez-là de ſa longueur le plus menu, & plus ſerré, & le plus bas que vous pourrez : friſez-la auſſi bien menu, & la ſerrez en la friſant : Ouurez-la juſques à vn doigt prés du milieu : Rejoignez bien les plis enſemble : Mettez vn gros pain rond ſur le milieu de la raye : mettez les bords de la ſeruiette ſur ce pain : Tirez la teſte & le bec du coq du milieu auſſi de la ſeruiette que vous eleuerez en haut ; faites-luy vne creſte, des barbes, des ouïes, de quelque eſtoffe rouge, vous formerez le bout du bec auec vne plume taillée que vous ferez tenir auec de la gomme d'Adragan detrempée dans de l'eau d'orange ou d'autre ſenteur. Tirez la queuë de voſtre coq à l'autre bout de la raye, & eſleuez-la le plus haut que vous pourrez.

Seruiette pliée en forme de poullé.

Pliez voſtre ſeruiette de meſme façon

que celle en forme de coq, mais ne luy faites pas la queuë si grande ny si esleuée.

Seruiette pliée en forme de poulle auec ses poußins.

Pliez vostre seruiette de mesme que les deux dernieres precedentes, mais au lieu de plier les bords sous le pain, formez en les testes de plusieurs petits poulets que vous ferez sortir de dessous ses aisles.

Seruiette pliée en forme de deux poulets.

Pliez vostre seruiette en trois de sa largeur: bastonnez-la de sa longueur & la frisez: Ouurez-la des deux costez prés des deux rayes: Mettez vn pain sous chaque raye & tirez les testes & les queuës de vos poulets, de mesme façon que celles du coq, l'vne d'vn costé, & l'autre de l'autre.

Seruiette pliée en forme de pigeon qui couue dans vn pannier.

Pliez vostre seruiette de mesme façon que celle en forme de coq: Mettez vn pain sous le milieu de la raye, & formez

la teſte & la queuë de voſtre pigeon. Faites vn gros bord rond du tour de la ſeruiette, de laquelle vous tirerez quelques plis en forme de pannier, & faites paſſer la teſte & la queuë par deſſus les bords.

Seruiette pliée en forme de perdrix.

Pliez voſtre ſeruiette de meſme façon que celle en forme de poulets ; & lors qu'elle eſt dreſſée, parſemez-la de fleurs de couleur de perdrix.

Vous pouuez former vne ou pluſieurs perdrix d'vne ſeule ſeruiette, en luy donnant autant de plis pour former les rayes, que vous voudrez former de perdrix.

Seruiette pliée en forme de faiſan.

Baſtonnez vne ſeruiette de ſa longueur, & la friſez juſqu'à demy pied prés d'vn des bouts : Mettez vn pain rond deſſous : tirez la teſte du milieu de l'ourlet, & eſleuez voſtre ſeruiette le plus haut que vous pourrez : faites la queuë en forme d'vn euentail, du bout qui ne ſera point friſé : Ayez ſoin de bien former les yeux & le bec, & mettez par-tout des fleurs de cou-

leurs differentes.

Seruiette pliée en forme de deux chapons dans vn pasté.

Pliez vostre seruiette de mesme façon que celle en forme de deux poulets. Mettez vn pain long sous chaque raye, & formez des bords de la seruiette comme vn gros bord de pasté, par dessus lequel vous ferez passer les testes & les queuës des chapons.

Vous pouuez pratiquer cette façon pour toutes sortes d'oyseaux, & en telle quantité que vous voudrez, en pliant la seruiette autant de fois que vous voudrez faire de figures.

Seruiette pliée en forme de liéure.

Pliez vostre seruiette de mesme façon que celle en forme de coq: Ouurez-la & mettez vn pain long sous le plis du milieu: tirez la queuë de la raye, & les quatre pieds des quatre coins de vostre seruiette: Mettez aussi vn petit pain à la Reyne à vn des bouts sous la raye, & en formez la teste, les oreilles & le col.

Seruiette pliée en forme de deux lapins.

Pliez vne ſeruiette en trois de trauers ; baſtonnez-là de ſa longueur & la friſez : Ouurez la des deux coſtez à demy doigt prés des rayes : Mettez vn pain long ſous chaque raye, & vn petit pain à vn des bouts pour former la teſte. Tirez les pieds des coins de voſtre ſeruiette, & les queuës des rayes.

Seruiette pliée en forme de cochon de laict.

Baſtonnez vne ſeruiette de trauers & la friſez. Mettez vn gros pain ſous le milieu proche vn des bouts, & à l'autre bout mettez auſſi vn gros pain, dont vous formerez la teſte, la queuë, & les oreilles du cochon : les pieds vous les formerez des quatre coins, & la queuë du milieu.

Seruiette pliée en forme de chien auec vn collier.

Faites vne bande d'vn pouce de large, à vn pied prés d'vn des bouts de la ſeruiette : Baſtonnez-la en long & la friſez entiere horſmis la bande, de laquelle vous

releuerez les plis auec la pointe d'vne lardoire comme la coquille friſée ; mettez vn pain à la Reyne ſous le bout, & en formez la teſte, les oreilles & la gueule, dans laquelle vous pouuez mettre vn petit pain: Mais il en faut vn gros & long pour former le corps de voſtre cochon, duquel vous tirerez la queuë du milieu de voſtre ſeruiette, & les pieds des quatre coins.

Seruiette pliée en forme de brochet.

Faites vne bande à vn des bouts de la ſeruiette, qui ait demy pied de large: faites que l'ourlet vienne joindre le bout de la bande : pliez les quatre coins de cette bande en dedans, de ſorte qu'ils faſſent vne pointe au milieu vn peu large : baſtonnez-la de ſa longueur, ſans friſer la bande, de laquelle vous formerez la teſte de voſtre brochet. Ouurez la pointe de la bande & mettez vn pain long dedans ; friſez la ſeruiette, proche le defaut de la bande, enuiron quatre doigts; laiſſez quatre autres doigts ſans friſer; & refriſez-en quatre autres alternaiuement, juſques à ce que vous en laiſſiez quatre ou ſix au bout de la ſeruiette

qui ne soient point frisez, & qui seruiront pour faire la queuë. Mettez vn pain long sous la seruiette pour former le corps.

Seruiette pliée en forme de carpe.

Faites vne bande de demy pied de large à vn bout de la seruiette, de mesme façon qu'à celle en forme de brochet, mais ne repliez point les bouts : Plissez-la de sa longueur, frisez toute la bande : au defaut de la bande laissez quatre doigts sans friser, & frisez le reste jusques à quatre ou six doigts prés du bout, que vous laisserez sans friser pour faire la queuë. Ouurez la bande, mettez vn pain rond dedans pour former la teste, & vn long sous la seruiette pour former le corps.

Seruiette pliée en forme de turbot.

Pliez vne seruiette de mesme façon que celle en forme de coq, mais ne frisez point les bords de sa longueur à deux ou trois doigts prés : Laissez aussi à vn des bouts trois ou quatre doigts sans friser, dont vous formerez la queuë. Ouurez la seruiette, & mettez dessous vn pain plat &

fort large : formez la teste du turbot au droit de la raye : Eslargissez au tour du pain les bords qui ne seront point frisez, & faites vne petite queuë. Cette façon peut aussi seruir à former vne barbuë.

Seruiette pliée en forme de Mitre.

Pliez vne seruiette de trauers par le milieu, en sorte que les deux ourlets soient ensemble : Pliez-en aussi les quatre coins en dedans, de façon qu'il se fasse vne pointe qui ait vn pouce de large. Bastonnez la seruiette de sa longueur; frisez-la jusques à la pointe : ouurez-là adroitement par cette pointe, & mettez vn pain rond dans l'endroit qui est frisé. Dressez-la de sa hauteur, & si vous voulez, mettez vn pain long sur le rond, pour la tenir en estat.

Seruiette pliée en forme de poulet d'Inde.

Pliez la seruiette de mesme façon que celle en forme de coq : mettez vn gros pain dessous; faites la creste d'vn morceau de taffetas rouge qui pende sur le bec : marquez la teste & la gorge de petites

fleurs differentes. Tirez la queuë à l'autre bout de la raye, & les aisles aux deux costez.

Seruiette pliée en forme de tortuë.

Bastonnez vne seruiette tout de son long, & la frisez bien menu : Mettez vn gros pain rond sous le milieu: tirez la teste du milieu de l'ourlet, & l'esleuez vn peu en haut: tirez la queuë de l'autre costé, & la couchez vn peu en bas: enfin tirez les pieds des quatre costez de la seruiette.

Seruiette pliée en forme de Croix du Sainct Esprit.

Prenez vne seruiette quarrée : Ioignez les quatre bouts ensemble dans le milieu: renuersez-la de l'autre costé: & rejoignez les quatre pointes aussi ensemble: Retournez-la derechef de l'autre part, & rejoignez encor les quatre pointes ensemble : Mettez vn pain dessous, & la Croix du S. Esprit se trouuera formée.

Seruiette pliée en forme de Croix de Lorraine.

Formez vne Croix du S. Esprit. Estant formée tournez la seruiette de l'autre costé; tirez les quatre pointes du milieu vers les pointes d'en haut, & vous trouuerez la Croix de Lorraine fort bien faite.



LE CONFITVRIER DE LA COVR, QVI ENSEIGNE A BIEN faire toutes ſortes de Confitures tant ſeiches que liquides.

Clarifications du ſucre & de la caſtonnade.

PRenez cent liures de caſtonnade, & les mettez dans vn grand baſſin auec dix pintes d'eau : Remuez le tout enſemble, & le remettrez ſur du feu de charbon. Enſuite prenez vne

douzaine d'œufs bien frais, caſſez-les enſemble auec les blancs & les coquilles, foüettez-les ſi long-temps auec vn brin de boüillot, qu'ils ſoient en eſcume. Puis lors que vous verrez boüillir le ſucre, meſlez-y enuirõ vne chopine d'eau, & quelque quãtité de ces œufs ainſi foüettez. Laiſſez le tout quelque temps boüillir enſemble, eſcumez-le, & continuez à y remettre de l'eau & des œufs. Enfin apres l'auoir bien eſcumé, paſſez-le dans vne chauſſe de drap, ou de ſerge, ou meſmes dans quelque linge bien blanc & bien net, & vous trouuerez que voſtre ſyrop ſera cuit à liſſe, qui eſt la vraye cuiſſon pour le conſeruer.

On peut clarifier de meſme telle quantité de ſucre ou de caſtonnade qu'il plaira, en y meſlant de l'eau & des œufs, à proportion de ladite quantité.

Les differentes cuiſſons du ſucre.

Comme l'eau eſt touſiours neceſſaire dans les cuiſſons du ſucre, & que l'on pourroit s'enquerir quelle quantité d'eau ſeroit neceſſaire à telle quantité de ſucre, ie vous diray qu'vn demy-ſeptier d'eau ſuffit

pour vne liure de sucre. Que s'il y en ad'auantage, il faut qu'elle s'euapore à force de boüillir, afin que le sucre reuienne toûjours à ses cuissons.

Cuisson de sucre à lisse.

La premiere cuisson du sucre s'appelle à lisse: & vous pourrez remarquer qu'elle est en cét estat, si prenant de vostre cuisson auec le grand doigt de la main, & le mettãt sur le pouce il ne coule point, mais y demeure rond comme vn petit pois, car alors vous pouuez estre asseuré, que vostre sucre est cuit à lisse.

Cuisson de sucre à perle.

Cette cuisson se reconnoist parfaite, lors qu'en prenant auec le doigt & le mettant sur le pouce, puis entr'ouurant les doigts il s'en forme vn petit filet, lequel lorsqu'il s'estend tant que l'on peut les ouurir; cette cuisson s'appelle à perle gros: & lorsqu'elle s'estend moins, elle s'appelle à perle menu.

Cuiſſon de ſucre à ſoufle.

Cette cuiſſon que l'on peut auſſi appeller cuiſſon à rozar, ſe peut reconnoiſtre acheuée, ſi l'on trempe vne eſcumoire dãs le ſucre, & ſi ſoufflant au trauers de ladite eſcumoire il s'enuole en l'air par fueilles ſeiches, car alors il eſt cuit, mais s'il coule il ne l'eſt pas.

Vous pouuez auſſi tremper vne ſpatule dans voſtre ſucre, & ſi en la ſecoüant il s'enuole en l'air, il eſt cuit.

Cuiſſon de ſucre à caſſe.

Trempez voſtre doigt dans de l'eau fraiſche, & le mettez dans le ſucre boüillant, retirez-le, & le mettez encor vne fois dans l'eau fraiſche ; s'il ſe caſſe alors & deuient ſec dans cette eau, il eſt cuit, mais s'il gluë, & s'il ſe manie, il ne l'eſt pas.

Que ſi vous craignez de vous bruſler le doigt, prenez vn petit baſton bien net, & faites la meſme experience que cy-deuant, & voſtre ſucre ſera cuit à caſſe.

LES COMPOSTES.

Composte de pommes de Reinette.

PRenez des pommes de cette nature ; pressez - les & les vuidez par dedans, ensuite coupez - les par quartiers, & les mettez dans de l'eau fraische. Prenez - en les pelures, & d'autres pommes que vous couperez aussi par petits quartiers, & ferez boüillir iusques à ce qu'elles soient bien cuittes. Passez - les ensuite dans vn linge bien blanc, & prenez l'eau que vous en aurez tirée, & que l'on appelle ordinairement decoction : Mettez-la dans vn poislon de cuivre rouge bien net, & y mettez du meilleur sucre que vous pourrez à telle quantité qu'il vous plaira, mais à proportion de vos quartiers de pommes que vous auez reseruez pour faire vostre composte. Faites le tout boüillir à grand feu, jusques à tant que vos pommes soient cuittes, les retournant quelquesfois auec la cueilliere. Tirez les ensuite & les laissez égouter sur le bord d'vn plat, ou sur vne seruiette blanche : apres quoy vous les dresserez sur vne assiette, & acheuerez

de faire cuire vostre syrop à grand feu, & y mettrez encor vn peu de sucre & de jus de citron Laissez-le boüillir jusques à la cuisson que l'on appelle gelée, comme il est dit dans la cuisson du sucre. Estant ainsi accommodé & vn peu refroidy, vous le dresserez sur les pommes & sur le bord de l'assiette.

Composte de pommes de caluille.

Prenez des pommes de caluille, coupez les par moitiez, ou par quartiers, ostez en les pepins : tailladez-en la pelure, ensorte que la coupure n'en vienne pas jusqu'aux bords de la pomme : faites les cuire dans de la decoction de pomme de reinetre : & acheuez vostre composte comme la precedente, à la reserue qu'il ne faut point y mettre au commencement de ius de citron, au lieu duquel vous mettrez vn demy septier de vin vn peu couuert.

Composte de tranches de citron.

Coupez vos citrons par tranches iusques au blanc : Ostez en les pepins, & faites ttamper vos tranches dans de l'eau, iusques

jusques à ce que la chair en deuienne vn peu mollasse. Tirez-les en suite, & les remettez dans de l'eau fraische. Prenez en suite vn peu de decoction de pommes de rainette, & la faites cuire comme en la composte de pommes de rainette. Meslez y vn peu de jus de citron, mais n'y mettez point vos tranches que vous ne les ayez bien fait égoutter, & que vostre syrop ne soit bien auancé de cuire, lequel toutefois ne doit pas estre tant cuit que celuy de pommes.

Composte de chair de citron.

Pellez vos citrons, coupez-en la chair en telle forme qu'il vous plaira : & faites vostre composte de mesme façon que la precedente.

Composte d'orange.

Elle se fait de mesme sorte que celle de citron, excepté qu'il n'y faut point de decoction de pommes, & que son syrop ne doit estre cuit qu'à perle.

Compoſte de marons.

Prenez des plus beaux marons que vous pourrez trouuer ; faites-les cuire dans la braiſe : Eſtant cuits, pelez-les & les applatiſſez. Arrangez-les enſuite dans vn plat bien proprement, & autant qu'il y en ait aſſez pour en couurir honneſtement vne aſſiette. Mettez deſſus du ſyrop d'abricots ou de prunes, ou tel autre qu'il vous plaira : vous pouuez meſmes prendre de la decoction de pommes, la faiſant vn peu boüillir auec du ſucre, en ſorte qu'elle deuienne à perle, & l'eſtendre ſur vos marons : Apres quoy vous les couurirez & les ferez boüillir à petit feu, y mettant de fois à autre du ſyrop à meſure qu'ils boüillent, en ſorte qu'ils ſoient en eſtat d'eſtre ſeruis tous chauds : Ce que, quand il ſera temps de faire, vous mettrez vne aſſiette ſur le plat où ils ſont, & les renuerſerez proprement deſſus, de meſme ſorte que vous retourneriez vn fromage, les parſemant d'vn peu de ſyrop.

Composte d'espine-vinette.

Prenez de l'espine-vinette, ostez-en la queuë & les pepins : faites ensuitte boüillir du sucre auec de l'eau : escumez-le, & le faites cuire presque à lisse : mettez dedans vostre espine-vinette, mais tenés-la couuerte, & la faites boüillir jusques à ce que le syrop en soit cuit à perle.

Composte de poires.

Faites boüillir vos poires à grande eau, & à grand feu, jusques à ce qu'elles deuiennent molettes : Estant de la sorte, tirés-les, & les mettés dans de l'eau fraische pour les peler. Si elles sont trop grosses, fendés les par quartiers, & en ostés le cœur. Faites-les cuire auec vne liure de sucre & vne chopine d'eau, jusques à ce que le syrop en soit cuit à perle, & les tirés.

Autre façon.

Pelés vos poires, & les mettés dans vn pot de terre, ou dans vn poislon de cuiure rouge. Mettés y de l'eau & du sucre,

auec vn peu de gros vin. Couurés-les & les faites boüillir, jusques à ce qu'il y ait fort peu de syrop: & ensuite les dressés.

Autre façon.

Faites cuire des poires dans la braise: pelés-les & les fendés par quartiers. Mettés les dans vn poislon auec du sucre & vn peu d'eau. Faites les boüillir jusques à ce qu'il n'y paroisse plus de syrop, & qu'elles soient deuenuës rousselettes: dressés les, & mettés dessus le jus d'vne ou de deux oranges: mais souuenés-vous de souuent remuer la queuë du poislon, de crainte qu'elles ne bruslent.

Pommes à la Boüillonne.

Prenés des pommes de rainette, & les coupés par quartiers ou par moitiés. Ostés en les cœurs, & les mettés dans vn poislon auec du sucre & beaucoup d'eau: Tournés-les sur leurs pelures, & les laissés boüillir jusques à ce qu'il n'y ait plus de syrop; & qu'elles ayent pris de la couleur vn peu rousastre. Tirés-les sur vne assiette, en les retournant, comme vous

feriés vn fromage.

Composte de coins.

Prenés des coins bien menus, & les enueloppés dans du papier. Moüillés les & les enterrés sous la cendre chaude & sous la braise. Lorsqu'ils seront cuits, coupés les par moitiés ou par quartiers; ostés-en le cœur, & les mettés dans vn poislon. Faites les boüillir & cuire auec de l'eau & du sucre, jusques à ce que le syrop soit fait. Dressés-les, & les serués tout chauds.

Autre façon.

Faites cuire vos coins dans de la braise, comme il est dit cy-deuant. Pelés-les, & coupés-en le plus cuit par tranches. Mettés les dans vn plat auec du sucre en poudre & vn peu d'eau de fleur d'orãge. Courés-les ensuite & les mettés sur vn peu de cendre chaude : le syrop se fait tout seul.

Autre façon.

Prenés des coins, pelés-les & les coupés par quartiers. Ostés-en les cœurs, &

les mettés à mesure dans de l'eau fraische. Prenés en les pelures & les pepins, auec d'autres coins coupés aussi par quartiers; faites les bien boüillir & en tirés la decoction comme des pommes de rainette: que vous mettrés ensuite dans vn poislon auec beaucoup de sucre & de l'eau. Mettés y vos coins, & vn peu de canelle. Courés les & les faites cuire à petit feu. Taschés de leur faire prendre beaucoup de couleur, en sorte qu'ils deuiennent bien rouges. Et lorsque vostre syrop sera cuit à gelée, tirés-les & les dressés.

Fleurs d'oranges liquides.

Ayés de la fleur d'orange bien espanoüie: espluchés les fueilles de leurs boutons; faites les boüillir enuiron vingt boüillons dans de l'eau: tirés les ensuite, & les mettés dans de l'eau fraische. Mettez du sucre dans vn poislon, & le faites cuire à lisse; faites égoutter vos fleurs d'orange & les jettés dans le sucre, qu'il faut faire boüillir jusques à tant que le syrop soit cuit à perle: apres quoy vous les tirerés, & les dresserés.

Conſerue de fleurs d'oranges liquides, ou Marmelade de fleurs d'oranges.

Eſpluchés vos fleurs d'oranges, & les faites cuire à l'eau, comme les liquides. Faites-les égouter, & enſuite les pilés dans vn mortier de marbre: Quand elles seront bien pilées, faites cuire du ſucre à ſoufle, oſtés le de deſſus le feu, & y mettés vos fleurs d'orange; ayant ſoin de bien remuer le tout enſemble. Apres quoy vous les tirerés & ferés refroidir. Eſtanr froides, vous les mettrés dans vn pot, que vous couurirés ſoigneuſement. Si vous eſtes en peine de la quantité de ſucre qu'il y faut mettre, ie vous donne auis qu'à chaque liure de fleurs d'orange, il en faut deux liures.

Sallades pour les quatre ſaiſons de l'année.

Sallade de chicorée.

Cherchés de la plus belle chicorée, & de la plus blanche que vous pourrés trouuer: Eſpluchés-la ſoigneuſement;

laués-la dans de l'eau, & la secoüés fortement Dressés la ensuite sur vne assiette, en telle forme que l'on se pourra imaginer, haute ou platte, les fueilles entieres ou coupees: Mais dressés la en sorte qu'il reste beaucoup de bords de l'assiette, pour y mettre la garniture, qui donne à la salade & l'apparence & l'ornement En Hyuer par exemple, vous la pouués garnir de bettraues cuites, decoupees en plusieurs façons; de tranches de citron façonnees ou non façonnees; de capres, de grenades, ou de fueilles de la mesme chicoree hachees bien menu, & de toutes ces choses meslees ensemble. Dans le Printemps & autres saisons, de fleurs entieres ou coupees, bien meslangees de toutes sortes de couleurs; mais faites ensorte que chaque sallade soit garnie de ce qui luy est le plus propre.

Sallade de chicorée cuite.

Prenez des plantes de chicoree la plus blanche que vous pourrez trouuer: Coupez les bouts de deuers les racines, & ostez-en les fueilles vertes ou gastees: Mettez vos plantes boüillir dans de l'eau

auec vn peu de ſel; lorſqu'elles ſeront cuites, mettez les dans de l'eau fraiſche, pour apres les en auoir tirees, les faire ſecher proprement ſur vne ſeruiette blanche, plante à plante. Eſtant bien ſeches, coupez les par moitiez ou par quartiers, que vous eſtendrez par longueur ſur vne aſſiette, laquelle vous garnirez bien proprement de bettraues, ou de citrons, ou de grenades, ou de fleurs bien diuerſifiees, comme il eſt dit en l'article precedent.

Sallade de chicorée ſauuage verte.

Prenez des fueilles de chicorée ſauuage verte, coupez les bien menuës, & les mettez tremper enuiron deux heures dãs de l'eau fraiſche, que vous chãgerez trois ou quatre fois. Secoüez les fortement en ſuite, & les dreſſez ſur vne aſſiette garnie de quelque choſe de rouge ou de blanc.

Sallade de chicorée ſauuage blanche.

Il faut auoir de belle chicorée ſauuage & bien blanche: la bien lauer & égoutter: la dreſſer enſuite de ſa longueur ou de ſa

hauteur, ſur vne aſſiette garnie de quelque choſe de rouge ou de vert. Elle ſe peut ſeruir auec le vinaigre & le ſucre.

Sallade couronnée.

Prenez vn gros ballotain ou ponſire bien long : Coupez-le par les deux bouts, comme pour en faire des roüelles. Puis apres leuez-en l'eſcorce bien vnie, & juſques au blanc auec vn grand couſteau : leuez auſſi enſuite la chair de voſtre ballotain, enuiron l'eſpaiſſeur d'vn eſcu blanc, & ſouuenez-vous de la tourner juſques au cœur comme liſſe, en la coupant, & de la jetter dans de l'eau fraiſche. Ce qu'eſtant fait, vous eſtendrez vne ſeruiette bien blanche ſur vne table bien vnie : & ſur la ſeruiette vous eſtallerez cette chair de ballotain, doucement & adroitement, en ſorte que vous la puiſſiez couper en toutes ſortes de figures, qui peuuent ſeruir à celles de couronnes, par le moyen des ſies d'acier qui la decouperont à iour. Mais remarquez qu'il faut commencer cette decoupure bien delicatement par le bas de la couronne, pourſuiure par le milieu, & acheuer par le faiſte.

Que si c'est vne couronne Royale, il faut que toutes les extremitez du haut de la couronne soient toutes decoupées en fleurs de Lys à iour.

Si c'est vne Couronne de Prince, il faut que le faiste de la Couronne soit vne fleur de Lys & deux trefles, suiuis d'vne autre fleur de Lys & de deux autres trefles, & continuer ainsi jusques à la fin.

Remarquez en passant que quelque Couronne que ce soit, vous la pouuez faire si grãde & si petite qu'il vous plaira.

Si d'ailleurs c'est vne Couronne Ducalle, il faut que le haut soit tout de trefles.

Si c'est vne Couronne de Marquis, il faut que son faiste soit d'vn trefle & de trois perles rondes, suiuies d'vn autre trefle & de trois autres perles rondes, & continuer ainsi jusques à la fin.

Si c'est vne Couronne de Comte, il faut que le haut soit tout de perles rondes.

L'on peut y adjouster quelque piece des Armes de la personne pour laquelle on la fait: Comme par exemple, si c'est pour Monsieur de Guise, l'on peut inserer entre les trefles & parmy la decoupure, de Croix de Lorraine; Si c'est pour Mon-

ſieur le Mareſchal de la Maillerez, l'on peut mettre vn Croiſſant au faiſte de la Couronne, & ainſi des autres.

Lorſque voſtre Couronne ſera toute coupée & vuidée, mettez-la dans de l'eau fraiſche, & prenez de gros citrons que vous couperez par les deux bouts, & dont vous leuerez l'eſcorce juſques au blanc. Coupez-les enſuite par leur rondeur & hauteur, enuiron de l'eſpaiſſeur d'vn eſcu blanc; & les jettez auſſi dans de l'eau fraiche. Ce qu'ayant fait, vous les decouperez de telle façon que vous pourrez, mais de longueur, comme pour faire vne demie Couronne, & les remettrez à meſure dans de l'eau. Et remarquez qu'il en faut enuiron huict pour faire le tour de la grãde Couronne.

Prenez auſſi des oranges, dont vous leuerez delicatement l'eſcorce, vous les mettrez à meſure dans de l'eau, & les decouperez en demies Couronnes, de meſme façon que les citrons: & faites-en quinze qui ſuffiront pour faire le tour des bords de l'aſſiette.

Il vous faut de plus toutes ſortes de bonnes herbes que vous couperez par le menu: & dont vous dreſſerez vne couche ſur

vne aſſiette à grands bords, enuiron de quatre doigts. Vous pouuez vous ſeruir de bettraues cuites pour faire cette garniture.

Apres tout cela, faites égoutter voſtre grande Couronne, dreſſez-la deſſus au milieu de l'aſſiette, de telle rondeur qu'il vous plaira, & la garniſſez par dedans de toutes ſortes d'herbes à ſalade: Rapez en ſuite de l'eſcorce de citron bien verte, faites-en comme vn rocher, que vous mettrez au deſſus des herbes, en ſorte qu'il ſurpaſſe tant ſoit peu ſon faiſte, ſans oublier de la garnir de grains de grenade bien rouge

Tirez de dedans l'eau vos petites Couronnes, faites les égoutter & les dreſſez au tour de la grande, mais eſleuez-les vn peu ſur des herbes ou de la bettraue: garniſſez-les au dedans de bonnes herbes, & mettez au deſſus de chacune, qui doit eſtre encor garnie de grains de grenade, vn petit rocher de citron rappé: Et enfin arrangez les petites Couronnes de chair de citron, & les garniſſez dedans & dehors de piſtaches, de grains de grenade, & d'amendes douces. Cette ſallade couronnée ſe ſert auec de l'eau de fleur d'o-

range & le ſucre rappé.

Sallade de perſil Macedoine.

Prenez du perſil Macedoine, choiſiſſez-en les cotons où tiennẽt les fueilles, à cinq doigts deſquelles vous les couperez, & fenderez en quatre, ſix ou huict quartiers à vn pouce prés deſdites fueilles: Mettez-les dans de l'eau fraiſche, lauez-les & les ſecoüez. Dreſſez-les deſſus vne aſſiette que vous garnirez de citron, de grenade, ou de leurs cottons & fueilles meſmes hachées bien menu. Cette ſallade ſe ſert auec l'huile d'oliue, le vinaigre, le ſel & le poivre blanc.

Sallade d'apuy cuitte.

Prenez des cottons d'apuy bien blancs: ratiſſez-les comme des raues, & coupez-les en longueur enuiron de ſix doigts: liez les par petites bottes, & les faites cuire dans de l'eau auec vn peu de ſel: Lorſqu'ils ſeront cuits, tirez-les & égoutez: faites-les enſuite ſecher entre deux ſeruiettes: eſtant ſecs dreſſez-les ſur vne aſſiette, & garniſſez-la de citron, de grenade & bet-traues cuittes.

Sallade de racines d'apuy.

Prenez les cœurs de ces racines: coupez-les bien proprement en deux ou en quatre: Mettez-les dans de l'eau fraiſche; tirez-les & dreſſez ſur vne aſſiette garnie de citron ou de bettraues cuittes. Cette ſallade ſe ſert ordinairement auec le ſel & le poiure blanc.

Sallade de ſellery crû.

Elle ſe fait de meſme que celle d'apuy.

Sallade de ſellery cuit.

Elle ſe fait & ſe ſert auſſi de meſme que la precedente.

Sallade de racine de ſellery.

Elle ſe fait & ſe ſert pareillement de meſme que celle de racine d'apuy.

Sallade de citron.

Prenez des plus beaux citrons, doux ou

aigres: Pelez-les iusques au blanc: Coupez-les par roüelles, & en oſtez les pepins. Mettez-les dans de l'eau fraiſche, puis les faites égoutter, & enſuite dreſſez les ſur vne aſſiette que vous garnirez d'eſcorſe de citron confite, de grenades, & de piſtaches. Cette ſallade ſe ſert auec le ſucre.

Sallade de grenade.

Il faut auoir des grains de grenade bien rouge, les bien eſplucher, & les dreſſer ſur vne aſſiette garnie d'eſcorſe de citron, d'amandes douces, & de piſtaches, ou de tranches de citron. Cette ſallade ſe ſert auec le ſucre.

Sallade d'oliues.

Ayez de bonnes oliues, iettez-les auec de l'eau dans vne aſſiette creuſe, garnie ſur les bords de citron & grenade, ou de bettraues.

Sallade de capres de Gennes.

Prenez de belles capres vinaigrées: arrangez-les bien proprement, & les garniſſez

nissez de bettraues & de serfueil.

Sallade de capres de Geneſt.

Cette ſallade ſe prepare de meſme façon que la precedente, excepté qu'il faut oſter la queuë aux capres de Geneſt, & non pas à celles de Gennes.

Sallade de bettraues.

Prenez des bettraues, faites les cuire dans la braiſe, coupez les par tranches, & les dreſſez ſur vne aſſiette, que vous garnirez de ſerfueil & de capres.

Sallade d'eſcorce de citron.

Ayez de belle eſcorce de citron confite & bien verte; rapez la dans vn plat, & la leuez enſuite doucement & adroitement auec des fourchettes; faites-en de petits rochers, ou autre iolie façon, que vous mettrez ſur vne aſſiette garnie de piſtaches, de grains de grenade, & d'amendes douces pelées & coupées bien menu. Cette ſallade ſe ſert auec l'eau de fleur d'orange, & vn peu de ſucre rapé.

Sallade d'amandes douces.

Il faut auoir de belles amendes douces, les peler, & les mettre dans de l'eau fraische, ensuite les faire secher & les couper par morceaux. Garnissez cette sallade de grains de grenade, de pistaches, de citron: & la seruez auec l'eau de fleur d'orange, & le sucre rapé.

Sallade de pistaches.

Ayez des pistaches nouuelles, pelez-les auec de l'eau chaude, & les mettez ensuite dans de l'eau fraische; Esgoutez-les & hachez bien menu: puis les dressez sur vne assiette que vous garnirez d'escorce de citron, & de grains de grenade.

Sallade de concombres vinaigrez.

Prenez des concombres confits au vinaire, pelés-les & les coupez par tranches ou roüelles, que vous arrangerés bien proprement sur vne assiette garnie de passe-pierre & pourpier vinaigrez, sans oublier des bettraues.

Sallade d'anchois.

Prenez de bons anchois, lauez-les dans plusieurs eaux ou dans du vin, jusques à ce qu'ils rendent l'eau ou le vin toute claire. Mettez les sur vne seruiette, & les faites bien secher. Ostez en la teste, la queuë, & l'areste; fendez-les par la moitié, & les coupez encor en deux: arrangez-les bien proprement sur vne assiette, & les garnissez de persil, de siboulettes, ou siuettes, de tranches de citron, ou de bettraues. Mettez ensuite dans vn plat de l'huile vierge, vn peu de poivre blanc, vn jus ou deux de citron, meslez bien le tout ensemble auec vne cueilliere ou vn cousteau, & le versez sur vos anchois.

Autre façon.

Accommodez vos anchois de mesme façon qu'en la precedente sallade: & prenez des rosties de pain longues & larges enuiron comme le doigt: arrangez-les sur vne assiette; & mettez dessus vos anchois garnis de capres, & mesmes de pareille garniture que la precedente sallade.

Sallade de petites laittuës.

Prenez vn manioceau de petites laittuës, coupez-en les pieds, & en esplucher soigneusement les ordures, lauez les bien proprement, & apres les auoir secouez dressez les sur vne assiette en telle façon qu'il vous plaira, & la garnissez de tranches de citron & de grenade.

Sallade de pourpier.

Il faut auoir du pourpier dans sa premiere nouueauté, le bien esplucher, lauer, & secoüer. Il faut ensuitte le dresser sur vne assiette, & le garnir de tranches de citron & de grenade, ou mesme de toutes sortes d'herbes.

Sallade de laittuës & pourpier.

Prenez du pourpier le plus nouueau que vous pourrez, & apres l'auoir espluché, laué & secoué, mettez le sur le rond d'vne assiette, autour de laquelle vous mettrez des laittuës accommodées proprement, & garnissez le tout de serfueil,

& de fleurs hachees menu.

Sallade de santé.

Prenez toutes sortes d'herbes propres à la sallade, comme petites laittuës, pourpier tendre, cresson lanois, trippe-madame, passe-pierre, corne de cerf, baume, siboullettes, siuette, jettons de rosier, jettons de fenoüille, &c. les bien esplucher, lauer & secouer toutes ensemble, les bien mesler, & les dresser sur vne assiette sans aucune garniture.

Sallade de Brocolis.

Prenez des brocolis, c'est à dire, des rejettons de choux bien tendres, ostez-en les premieres feuilles & la petite peau: faites les cuire dans de l'eau auec vn peu de sel. Estans cuits tirez les & les dressez sur vne assiette comme des asperges: mais n'oubliez pas d'y mettre du poiure blanc.

Sallade de response.

Prenez des responses bien tendres, esplucher & ratissez les comme des raues,

lauez les bien & les secoüez, dressez les sur vne assiette, & les garnissez de menuës herbes & de fleurs.

Sallade de responses cuittes.

Ratissez les & les lauez comme les autres, faites les cuire dans de l'eau auec vn peu de sel, Estant cuites faites les esgouter, & les dressez proprement sur vne assiette, que vous garnirez de tranches de citron ou de fleurs.

Sallade de laittues de Gennes.

Prenez des laittuës de Gennes les plus tendres que vous pourrez, lauez les & les secouez; coupez les en quatre, & les dressez bien proprement sur vne assiette, le milieu & les bords de laquelle vous garnirez de pourpier.

Sallade de laittues communes.

Il vous les faut accommoder comme celles dont il a esté parlé cy-deuant: mais il faut garnir le milieu de l'assiette de toutes sortes d'herbes, & les bords de

fleurs de differentes couleurs.

Sallade de laittuës Romaines.

Prenez en des chicons les plus blancs & les plus tendres que vous pourrez trouuer, lauez les & les ſecouez comme il faut: deſſez les par quartiers ou en feuilles, droits ou plats, & garniſſez voſtre ſallade de ſerfueil & de fleurs.

Sallade de cardons de chicons.

Prenez des chicons, qui ſont les gros cottons des laittuës Romaines, oſtez en les fueilles, pelez les, & les fendez par quartiers : mettez les dans l'eau, & les dreſſez ſur vne aſſiette en guiſe d'aſperges. Parſemez les par endroits de ſel blanc & de poivre blanc.

Sallade de concombres.

Prenez des concombres raiſonnablement menus & bien tendres, pelez les proprement, & les coupez par ruelles qui ne ſoient point trop eſpoiſſes ny trop minſes : oſtez en les pepins, ou ſi vous

voulez, la graine ; Mettez les dans vn plat auec fort peu de sel blanc : laissez-les enuiron demye heure ietter leur eau, faites les ensuitte bien esgoutter, & les remettez dans vn plat auec du vignaigre & vn oygnon coupé en quatre, ou des sybboulettes : laissez les bien mortifier, & encore vne fois esgoutter : apres tout dressez les sur vne assiette, que vous garnirez de fleurs de differentes couleurs.

Raues, Figues, Mures, Beurre.

Ces quatre sortes se seruent ordinairement auec les sallades d'entree.

Pastes de toutes sortes de fruits.

Paste de cerises.

Prenez les plus belles & les plus meures que vous pourrez trouuer, ostez en la queuë & le noyau, faites les vn peu bouillir auec de l'eau, mais en fort petite quantité : faites les ensuitte esgoutter dans vne passoire de cuiure ou de terre, qui soit persee fort dru & à petits trous : mettez dessous vn plat qui receura ce qui sortira

de la paſſoire à meſure que vous pillerez & remuërez vos ceriſes. Le tout eſtant paſſé mettez le dans vn poiſlon ou baſſin bien net, & le faites ſeicher à petit feu, le remuant touſiours auec la ſpatule, & au fonds & autour crainte qu'il ne bruſle, iuſques à ce que vous vous apperceuiez que vos ceriſes commencent à ſeicher, ce que vous cognoiſtrez lors qu'elles ne tiendront plus au poiſlon. Mettez y enſuitte vne demie liure ou trois quartrons de ſucre en poudre, & meſlez le tout enſemble, apres quoy vous eſtendrez voſtre paſte ſur des ardoiſes en telle forme que vous voudrez, & les ferez ſeicher à l'eſtuue, comme les confitures ſeiches.

Paſte de groiſelles rouges.

Eſpluchez les ſoigneuſement de leurs ordures, & en faites la paſte comme celle de ceriſes.

Paſte de framboiſes.

Prenez des framboiſes bien meures, oſtez en la queuë, & les paſſez dans vn tamis de crin le plus delié que vous pou-

rez trouuer, & faites voſtre paſte comme celle de ceriſes.

Paſte d'abricots.

Prenez des abricots bien meurs, pelez les & en oſtez les noyaux. Faites les vn peu boüillir dans de l'eau, & en ſuitte eſgoutter. Paſſez les en ſuitte dans vn tamis de crain, & faites voſtre paſte comme celle de ceriſes.

Paſte de peſches.

Prenez des peſches qui ne ſoient pas extremement menuës, pelez les & en oſtez les noyaux, faites les boüillir dans de l'eau à petit feu, iuſqu'à ce qu'elles commencent à deuenir comme vertes: faites les enſuite refroidir dans leur eau, eſtant froides tirez les & les faites eſgoutter, apres quoy vous les paſſerez, & en ferez voſtre paſte comme celle de ceriſes.

Paſte de verjus.

Prenez du verjus à confire, oſtez en les pepins, & le faites verdir à l'eau comme

les pesches : acheuez en suitte vostre paste de la mesme façon que la precedente.

Paste de coins.

Prenez des coins bien meurs, pelez les & en ostez les cœurs & les pierres, faites les cuire dans de l'eau, puis acheuez vostre paste comme celle de cerises.

Paste de pommes.

Prenez des pommes de rainette, pelez les & en ostez les cœurs : faites les cuire dans de l'eau, estant cuittes mettez les dans de l'eau fraische : faites les en suitte esgoutter, & les passez dans vn tamis de crain, puis les faites seicher sur le feu dans vn poeslon, & les tournez tousiours au fonds & au long du poislon auec la spatule. Lors qu'elles commenceront à quitter le fonds ostez les de dessus le feu, & y mettez demy liure ou trois quarterons de sucre : meslez bien le tout ensemble, puis le dressez sur des ardoises & le faites seicher à l'estuue comme des confitures seiches.

Paste contrefaite.

Pour contrefaire toutes ſortes de paſtes, il faut prendre de la marmelade de pommes de rainette, paſſée de meſme que pour faire de la paſte de pommes.

Paste de cerises contrefaites.

Prenez de la marmelade de pommes, mettez la dans vn poiſlon, & la faites ſeicher de meſme que ſi vous vouliez faire de la paſte de pommes : mais au lieu de ſucre mettez ſur vne liure de marmelade enuiron trois quarterons de ſyrop dans lequel on aura confit des ceriſes ſeiches. Faites la enſuitte encor vne fois ſeicher iuſques à ce qu'elle ne tienne plus au fonds du poiſlon, & la dreſſez ſur des ardoiſes en forme de ceriſes en y mettant des queuës, ou comme de la paſte auſſi de ceriſes, ou en telle autre forme qu'il vous plaira : faites auſſi ſeicher le tout à l'eſtuue, comme les autres paſtes cy-deuant.

Remarquez que toute ſorte d'autres fruicts ſe peuuent contrefaire de meſ-

me façon par le moyen du ſyrop du fruit que l'on voudra contrefaire, adjouſtant à chaque ſorte les queuës qui luy ſont propres, & les couleurs, ainſi qu'elles enſuiuent.

Couleurs pour les paſtes contrefaittes, leſquelles peuuent ſeruir aux Conſerues.

Couleur rouge.

Prenez de la cochenille, de l'alun, & du chryſtal mineral, autant de l'vn que de l'autre : pilez le tout dans vn mortier de fonte iuſques à ce qu'il ſoit bien en poudre. Eſtant bien pilé delayez le auec vn peu de verjus & le paſſez en ſuitte dans vn linge blanc : prenez le ius qui en aura paſſé, & en meſlez parmy la marmelade en meſme temps que vous y mettrez le ſucre ou le ſyrop : Mais prenez garde d'y en mettre à proportion de la couleur que vous deſirerez, paſle ou viue.

Autre façon.

Prenez du ſinabre, le broyez dans vn mortier auec vn peu d'eſprit de vin iuſques à ce qu'il ſoit delayé comme il faut, le dreſſez en ſuitte par petites boulles ſur du papier, faites les ſeicher & les mettez en poudre. La couleur en eſt fort viue.

Couleur verte.

Prenez de la poirée bien verte, oſtez-en les cardes, ou ſi vous voulez les coſtes, & en retenez ſeulement les fueilles, que vous lauerez & ferez eſgoutter : pillez les en ſuitte dans vn mortier & en tirez le ius. Mettez le dans vn poiſlon ou dans vn plat, & le faites bouillir vn petit bouillon : apres qu'ils auront aſſez boulu, iettez le ſur vn tamis ou ſur vne ſeruiette, & prenez ce qui reſtera ſur ce tamis ou ſur cette ſeruiette, pour donner cette couleur à ce qu'il vous plaira.

Couleur jaune.

Dans le temps que les lys ſont fleuris

prenez les petis brins iaunes qui se trouuent dans certe fleur : faites les bien seicher, & lors que vous en aurez affaire mettez les en poudre.

Toutes ces couleurs peuuent seruir aux pastes communes, aux pastes de fruict, aux pastes de sucre, aux biscuits, aux conserues, aux laittages, & à toutes sortes de beurres.

Pastes de fleurs.

Paste de violette.

Prenez vne liure de marmelade de pommes, passée par le tamis de crin, & quatre onces de violette bien espluchée, pillez vostre violette dans vn mortier de marbre, estant pillée meslez-la auec vostre marmelade, & faites seicher le tout dans le poeslon, meslez y du sucre, la dressez, & la faites aussi seicher à l'estuue, comme les autres pastes.

Paste de fleur d'orange.

Prenez de mesme qu'à la paste precedente, vne liure de marmelade de pom-

mes, passée au tamis de crin, & demy-liure de fleurs d'orange bien espluchée, cuitte & pilée comme celle de la conserue liquide, meslez la auec vostre marmelade : faites seicher le tout sur le feu, sucrez le, & le dressez, puis le faites aussi seicher à l'estuue comme les autres pastes.

Paste de Gennes.

Prenez des coins bien meurs, ostez en la mousse auec vn linge : faites les bien cuire à grande eau, & lors qu'ils seront cuits remettez les dans de l'eau fraische. Pelez les en suitte, & en choisissez les plus cuits, qui n'ayent ny pierre ny rougeur, les passez au tamis de crin, & faites cuire du sucre à souffle, estant cuit, iettez vos coins dedans, delayez le tout ensemble & le mettez refroidir dans vne terrine.

Lors que vostre paste sera froide dressez la proprement sur des feuilles de fer blanc ou des ardoises, ou mesmes dans des moules aussi de fer blanc faits exprés, qui peuuent representer vn Dauphin, vne Sirene, vn vase plein de fleurs, de fueilles de chesne, ou telle autre chose que l'on se peut imaginer : estant tirée du dedans du

du moule faites la bien polir & ramager ſelon la forme que vous luy aurez donnée; & l'ayant fait ſeicher à l'eſtuue ſeruez la comme les autres paſtes.

Lors que vous en aurez affaire, faites la dorer auec des feuilles d'or, aux endroits que vous iugerez à propos.

Remarquez qu'il faut pour bien faire cette paſte enuiron trois quarterons de ſucre à vne liure de coings.

Paſtes de ſucre, que l'on nomme ordinairement Biſcuits de ſucre.

Biſcuit de fleur d'Orange.

Prenez des œufs bien frais, dont vous tirerez les blancs, & prendrez à proportion d'vn ſeul blanc pour l'employ d'vne liure de ſucre. Mettez les dans vn mortier de marbre bien net; & les broyez petit à petit en y meſlant de fois à autre du ſucre en poudre & vn peu d'eau de fleur d'orange: Ce que vous continuerez iuſques à ce que le tout deuienne eſpais & puiſſe eſtre manié, ce qu'eſtant fait & voſtre paſte eſtant formée, vous la pouuez dreſſer ou

en petites boules ou en biſcuits : ſi vous la dreſſez en petites boules, il la faut rouler dans les mains auec du ſucre en poudre & les eſtendre ſur du papier eſloignées les vnes des autres: Si vous la voulez dreſſer en biſcuits, mettez-la deſſus vne table bien nette & l'eſtendez auec le rouleau, y mettant toûjours auſſi du ſucre en poudre deſſus & deſſous, & la changeant ſouuent de place, iuſques à ce qu'elle ſoit enuiron de l'eſpaiſſeur de deux pieces de vingt ſols, coupez la en ſuite auec vn coûteau, & faites-en vos biſcuits de telle largeur & de telle longueur qu'il vous plaira. Mettez-les ſur du papier blanc, vn peu eſloignez les vns des autres de meſme que les boules, & de quelque façon que vous ayez diſpoſé voſtre paſte, ſoit en boule, ſoit en biſcuits, mettez-les cuire dans vn four de cuiure rouge, auec vn feu mediocre deſſus & deſſous, eſtant cuite laiſſez-la refroidir ; & la leuez froide. Ces ſortes de biſcuits ſe peuuent amber & muſquer, ce que vous ferez broyanr voſtre paſte dans vn mortier de fonte, auec vn pilon auſſi de fonte, & meſlant de l'ambre & du muſc auec le ſucre en poudre : à meſure que vous la broyerez, vous pouuez auſſi leur

donner telle couleur qu'il vous plaira, comme il est dit cy-dessus.

Biscuit de fleur d'Orange glassée.

Faites vostre paste de mesme façon que la precedente: estendez-la aussi & la coupez de mesme sorte: Mettez ensuitte des blancs d'œufs dans vn plat ou dans vn bassin, trempez-y vos biscuits l'vn apres l'autre, Faittes les esgoutter, & les mettez dans vn autre bassin auec quantité de sucre en poudre, les en couurant dessus & dessous: apres tout mettez-les sur du papier & les faites cuire comme les autres.

Biscuits de Iasmin.

Il faut auoir des fleurs de iasmin d'Espagne, ou commun, les bien esplucher, les mettre dans vn mortier de marbre bien net, les bien piler, y mettre en suitte des blancs d'œufs & du sucre en poudre, enfin acheuez de mesme que cy dessus aux biscuits de fleur d'orange.

Biſcuits de citron.

Ayez de la raclure de citron preparée comme celle de la conſerue: faites de la paſte ſemblable à celle de fleur d'orange, mais en la broyant mettez-y la raclure de citron.

Grands biſcuits de citron.

Faites cuire du ſucre à caſſe, oſtez-le de deſſus le feu, mettez-y vn peu de raclure de citron, & luy donnez telle couleur qu'il vous plaira: Mettez-y deux blancs d'œufs bien fouëtés, & verſez promptemẽt voſtre glaſſe dans des quaiſſes de papier double, plié en longeur ou en largeur, à proportion du ſucre que vous y voulez mettre: Lorſqu'elle commence à refroidir coupez-la de telle façon qu'il vous plaira.

Biſcuits communs.

Prenez huit œufs ou enuiron, caſſez-les & en mettez les blancs & les iaunes dans vne terrine ou baſſin: battez-les pendant

demie heure auec vne ſpatule de bois: mettez-y vne liure de ſucre ou caſtonnade bien poudrée: meſlez bien le tout enſemble & y adioutez vne liure de bonne farine; que vous meſlerez auſſi encore & battrez bien enſemble pendant demy heure, adjouſtez y enuiron deux pinſées d'anis en poudre: laiſſez le tout repoſer quelque temps, & dreſſez en ſuitte voſtre paſte dans des quaiſſes ou des moules de fer blanc ou de papier: meſlez y vn peu de ſucre en poudre pour faire la glace: & enſuitte mettez vos biſcuits enfermez dans leurs quaiſſes ou moules dans vn four chaud de telle ſorte qu'on y puiſſe ſouffrir la main, ou dans vn four de cuiure rouge, qui ait du charbon allumé deſſus & deſſous: mais vn peu dauantage deſſus que deſſous. Laiſſez les en cét eſtat iuſques à ce qu'ils ſoient bien leuez & ayent pris leur couleur rouſſelette. Eſtans cuits leuez les auec la pointe du couſteau, & les mettez en lieu chaud pour les acheuer de ſeicher.

Biſcuits de Sauoye.

Ils ſe font de meſme façon que les au-

tres, horſmis qu'il faut oſter le blanc de cinq œufs & mettre en leur place vn peu d'eau de fleur d'orange : Apres que vous les aurez bien battus comme les ſuſdits, dreſſez les ſur du papier auec vne cueilliere, ainſi que de la conſerue : prenez en ſuitte du ſucre en poudre, parmy lequel vous meſlerez vn peu de farine, & de l'vn & de l'autre meſlez ainſi enſemble : Vous poudrerez vos biſcuits & ſouflerez le ſucre & la farine qui ſeront ſur le papier : Eſtans ainſi appreſtez, faites les cuire, mais auec moins de feu que les autres. Eſtans cuits, leuez les tout chauds auec le tranchant d'vn couſteau.

Biſcuits à la Chancelitre.

Prenez huict œufs fraiz, oſtez en les blancs & les germes, puis mettez les iaunes dans vn plat ou dans vne terrine, & les delayez auec vne cueilliere d'argent, & à meſure que vous les delayerez mettez y du ſucre fin en poudre cueillerée à cueillerée, remuant touſiours fort & ferme. Adjouſtez y apres quelque temps deux cueillerées de farine, vn peu d'anis battu, & auſſi vn peu d'eau de fleur d'o-

range : Meslez bien tout ensemble, & continuez d'y mettre du sucre en poudre iusques à ce qu'il se soit fait comme vne paste, que vous dresserez ou seringuerez sur du papier en telle forme qu'il vous plaira : Estant dressée, vous les ferez cuire dans vn four de cuiure rouge à petit feu dessus & dessous. Estans cuits & refroidis, leuez les adroitrement.

Massepains.

Massepain commun.

Prenez vne liure d'amendes douces, pelez les dans de l'eau chaude, & les remettez à mesure dans de la froide. Tirez les & les mettez esgoutter dans vne seruiette : apres vous les pilerez dans vn mortier de marbre auec vn pilon de bouis ou d'autre bois, mais souuenez-vous de les arroser souuent auec de l'eau de fleur d'orange, ou de quelque autre senteur, iusques à ce qu'elles soient aussi menuës que de la farine. Faites cuire ensuitte à la cuisson de souffle trois quarterons du plus beau sucre que vous pou-

rez, & estant cuit iettez le dessus vos amandes, que vous delayerez auec la spatule. Remettez le tout sur le feu & le remuez aussi tousiours auec la mesme spatule, prenant soigneusement garde que rien ne brusle ny au fonds ny aux bords du poislon : & quand vous vous apperceurez que rien n'y tient, tirez vostre paste, la seringuez ou filez en telle forme & telle façon qu'il vous plaira : & enfin faites la cuire dans vn four de cuiure rouge.

Massepain Royal.

Prenez de la paste de Massepain commun, filez la sur vne table enuiron de l'espaisseur d'vn doigt, coupez la par morceaux, & en faites des anneaux gros & ronds enuiron comme vn œuf. Trempez en suitte vos anneaux dans des blancs d'œufs, & les enfermez entierement dans du sucre en poudre. Prenez vn blanc d'œuf, broyez le dans vn mortier : en le broyant jettez y du sucre petit à petit, & ne cessez point iusques à ce que vous en ayez fait comme vne espece de paste bien mollette : estant en cét estat faites

en de petites boules grosses comme le dedans de vos anneaux : tirez lesdits anneaux du sucre dont vous les auiez couuerts, arrangez les sur du papier, & dans chacun d'iceux mettez vne boulle, & les faites cuire dans le four de cuiure.

Massepain frizé.

Ayez de bonnes amandes douces, pelez les & les pilez comme les autres, lors qu'elles seront bien pilées meslez y du sucre en poudre petit à petit, & continuez tousiours iusques à ce que vous en ayez fait vne paste maniable, laquelle vous filerez ou seringuerez comme il vous plaira. Estant ainsi apprestée dressez la sur du papier en telle forme que vous voudrez. Apres tout faites la cuire d'vn costé seulement auec le couuercle du four, & la faites refroidir : estant froide faites cuire l'autre costé de mesme façon, leuez la toute chaude de dessus le papier, & vostre massepain ainsi fait sera leger, delicat, beau, bon, & parfaitement delicieux.

Maſſepain ſoufflé.

Prenez vn quarteron de belles amendes, pelez les & les pilez le plus que vous pourrez ; mettez y deux blancs d'œufs-fraiz, broyez bien le tout enſemble, adjouſtez y du ſucre en poudre, & ne diſcontinuez pas iuſques à ce que vous ayez fait vne paſte maniable : paſſez là dans la ſeringue auec vn gros fer, puis la dreſſez par anneaux ſur du papier, faites les cuire en ſuitte dans vn four de cuiure à petit feu : & vous ferez quelque choſe de beau & de bon.

Maſſepain mollet.

Prenez vne liure d'amandes douces, pelez les proprement & les mettez dans vn mortier: meſlez auec vos amandes vne liure de beau ſucre en poudre, & la rapure de l'eſcorce d'vn citron verd : pilez le tout enſemble, & en ſuitte le dreſſez ſur du papier de telle façon qu'il vous plaira. Faites la cuire d'vn coſté auec le couuercle du four, eſtant cuit faites le refroidir, puis le faites cuire de l'autre coſté.

Maſſepain d'orange.

Prenez vne liure d'amandes, pelez les & les pilez, faites cuire à ſouffle trois quarterons de ſucre : oſtez le de deſſus le feu, & y jettez vos amandes, que vous delayerez diligemment. Prenez en ſuitte enuiron demie liure de chair d'orange confite liquide, égouttez en le ſyrop, la pilez & la meſlez auec les amandes. Faites cuire le tout enſemble dans vn poëſlon en remuant touſiours le fonds & les coſtez iuſques à ce que voſtre paſte ne tienne plus au poëſlon. Dreſſez la ſur du papier en telle façon qu'il vous plaira, & la faites cuire derechef d'vn ſeul coſté auec le deſſus du four : faites refroidir ce coſté, eſtant froid glacez celuy qui ne ſera pas cuit, & apres l'auoir glacé faites le cuire comme l'autre.

Maſſepain de citron.

Il ſe fait de meſme façon que celuy d'orange, excepté qu'au lieu de chair d'orange, il y faut mettre de la chair de citron.

Massepain glacé.

Faites vne paste semblable à celle de massepain commun, filez la sur vne table, la dressez en telle façon qu'il vous plaira, & la faites vn peu seicher au four. Ensuite ayez vn peu d'eau de fleur d'orange, mettez la dans vn plat d'argent, meslez y du sucre en poudre petit à petit, & delayez le tout ensemble auec vne cueilliere aussi d'argent iusques à ce que vostre glace soit enuiron espaisse comme de la boulie.

Ou si vous voulez, mettez vn blanc d'œuf dans vn plat de fayence, le delayez auec vne cueilliere d'argent, & acheuez cette glace comme la precedente: mais n'oubliez pas d'y mettre vn peu de ius de citron lors qu'elle commencera à s'espaissir.

Vostre glace, de façon ou d'autre, estant acheuée, prenez vos morceaux de massepain, & les dorez de l'vne de ces deux glaces: puis les mettez sur du papier, & les faites cuire vn costé apres l'autre, comme cy-dessus, auec le couuercle de four.

Remarquez que ces deux glaces peu-

uent seruir pour glacer toutes sortes de pastes, de tourtes, d'abaisses, & de fruicts.

Les Conserues.

Conserue de fleur d'orange.

Prenez vne petite poignée de fleurs d'orange, ostez les feuilles de leurs boutons, & les coupez par morceaux, faites cuire à souffle vne liure de sucre, estant cuitte tirez la de dessus le feu, & y plongez vos fleurs d'orange auec vne cueilliere ou vne spatule, & lors qu'elles commenceront à se prendre par dessus, dressez les sur du papier auec les mesmes instrumens.

Autre façon.

Prenez de la fleur d'orange, ostez la de son bouton, & en pilez les fueilles: faites cuire du sucre à souffle, ostez le de dessus le feu, mettez y vos fleurs d'orange pilées, & l'acheuez comme la precedente.

Conserue d'eau de fleur d'orange.

Elle se fait de mesme façon que celles cy deuant: mais il y faut mesler de l'eau de fleur d'orange apres la cuisson du sucre.

Conserue de ius de citron.

Faites la de la mesme façon que celle d'eau de fleur d'orange, y meslant du ius de citron apres la cuisson du sucre, lors que vous l'aurez tirée de dessus le feu.

Conserue de raclure de citron.

Ayez vn beau citron, rapez le & en faites tomber la rapure dans de l'eau nette, passez la dans vn linge & la faites bien seicher, faites cuire du sucre à souffle, ostez le de dessus le feu, mettez y vostre rapure, & acheuez vostre conserue comme les precedentes.

Conserue de toutes sortes de fruits.

Prenez des cerises à oreillier, des abricots aussi à oreillier, des prunes, des pes-

ches, ou des amandes vertes, & les coupez par petits morceaux: faites cuire du ſucre à ſouffle, dans lequel eſtant cuit vous mettrez ces fruicts, puis dreſſez voſtre conſerue comme les autres.

Conſerue de Piſtaches.

Prenez des piſtaches caſſées, les pelez, puis les mettez à meſure dans de l'eau fraiſche: faites les ſeicher apres les auoir paſſées dans vn linge: pilez les, & enſuite faites cuire du ſucre à ſouffle, dans lequel eſtant cuit vous ietterez vos piſtaches, & dreſſerez voſtre conſerue comme les autres.

Conſerue de Grenade.

Prenez des grains de grenade, preſſez-les dans vne ſeruiette, tirez en le ius & le mettez dans vn plat auec vn peu de ſucre en poudre; faites les vn peu échauffer ſur le feu iuſques à ce que le ſucre ſoit fondu: faites cuire enſuitte du ſucre à ſouffle, eſtant cuit tirez le de deſſus le feu, mettez y voſtre ius de grenade, & dreſſez voſtre conſerue comme les autres.

Conserue de roses.

Prenez des roses de Prouins en poudre, delayez les auec vn peu de ius de citron: faites cuire du sucre à soufle, ostez le de dessus le feu, meslez y vos roses, & les dressez comme les autres.

Conserue de violette.

Prenez des fueilles de violette bien épluchées de leurs boutons: pilez les dans vn mortier, les passez dans vn linge, & en tirez le ius: faites cuire du sucre à souffle, ostez le de dessus le feu, & y mettez vostre ius de violette, meslez le bien, & en le dressant mettez y vn peu de ius de citron.

Conserues de cerises.

Prenez de belles cerises, ostez en le noyau & le faites peu bouillir auec peu d'eau: faites les égoutter & les coupez par morceaux: faites cuire du sucre à souffle, tirez le de desus le feu, iettez y vos cerises, & dressez vostre conserue comme les autres.

Conserue

Conserue en forme de tranches de jambon.

Prenez du plus beau ſucre que vous pourrez trouuer; metrez-le dans deux poiſſons; & le faites cuire à ſoufle dans l'vn & dans l'autre; Metrez du ius ou de la rapure de citron dans tous les deux, & vn peu de ſinabre dans vn ſeul; Remuez-le bien auec le ſucre pour luy faire prendre couleur. Faites enſuite vne couche de conſerue blanche ſur du papier, enuiron de la grandeur de la main, au deſſus vne autre couche de conſerue rouge, au deſſus de la rouge vne blanche, & ainſi ſucceſſiuement juſques à ce que vos couches montent à l'eſpoiſſeur de quatre doigts, & de ſorte que la derniere ſoit rouge. Coupez le tout auec vn couteau en forme de tranches de jambon, & les renuerſez à meſure ſur du papier. N'oubliez pas à chaque fois que vous prendrez de la conſerue rouge d'y mettre vn peu de ſinabre pour la rougir dauantage.

Caramelle.

Faites cuire de beau ſucre à la cuiſſon

appellée caſſe ; eſtant cuit oſtez le de deſſus le feu , mettez y vn peu d'eſſence d'ambre , & le verſez auec le poëſlon comme de petits ronds , ſur vne aſſiette, ou dans vu baſſin d'argent.

Les confitures ſeiches.

Oranges entieres.

Ayez des oranges à confire, & en leuez la petite peau de deſſus par petits zeſtes bien delicatement : mettez les oranges dans vne terrine & les zeſtes dans vne autre : faites bouillir de l'eau de fontaine dans vne grande baſſine de cuiure rouge : fendez vn peu vos oranges à la pointe où eſtoit la fleur : mettez les bouillir dans de l'eau enuiron vn petit demy-quart d'heure : tirez-les, & les mettez dãs de l'eau fraiſche : ayez vne petite cueilliere d'acier faite exprés, auec laquelle vous tirerez par les fentes ce qui eſt dans les oranges : les ayant bien nettoyées, mettez les dans d'autre eau fraiſche, faites encor boüillir de l'eau, & les mettez dedans de meſme que la premiere fois, enuiron vn demy quart d'heure. Tirez-

les & les remettez encore vne fois dans de l'eau fraische: faites aussi encor bouïllir de l'eau, & les mettez dedans: Enfin, faites ces changemens par quatre fois consecutiues: Et ensuite faites cuire à lisse du plus beau sucre que vous pourrés trouuer: Mettez-y vos oranges, apres qu'elles seront bien égoutées de leur eau: laissez-les bouïllir vn quart-d'heure dans leur sucre; ostez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir. Estant froides, faites les rebouïllir iusques à ce que le sucre soit cuit à souffle: Ce qu'estant, ostez-les de dessus le feu, & les laissez vn peu reposer; Estant reposées, tirez-les auec des fourchettes d'argent; faites bien égoutter le sucre qui est dedans, & les rangez bien proprement sur de la paille bien nette, & elles seront fort belles.

Tailladins d'orange, ou oranges en rocher.

Ayez des oranges, pelez-les comme les autres dont il est parlé cy-deuant: fendez-les en quatre, & en ostez le ius. Nettoyez les iusques à ce que l'escorce en soit bien minse, & coupez-les par tailladins, c'est à dire comme des lardons: Mettez-les à

mesure dans de l'eau fraische, & les faites cuire comme les precedens dans de l'eau & dans du sucre : dressez les aussi de mesme, mais tirez-les du sucre auec deux fourchettes, & les mettez par petits rochers sur de la paille bien nette.

Ie ne prescris point icy la quantité de sucre qu'il faut pour les oranges qui precedent, ny pour les citrons qui suiuent, parce qu'il en faut tant qu'ils nagent entierement dedans : mais ce qui en reste, peut seruir à autre chose.

Zestes d'orange.

Faites bouïllir vos zestes dans quatre eaux differentes, & les mettez autant de fois dans de l'eau fraische : laissez les sur le feu pendant vn quart d'heure autant de fois que vous les laisserez bouïllir : puis vous les confierez & dresserez comme les tailladins.

Citrons.

Pelez-les, & les mettez dans de l'eau, comme les oranges : Coupez-les en telle façon que vous voudrez, & les mettez à mesure dans de l'eau fraische : faites bouïl-

lir de l'eau, mettez dedans vos oranges pour cuire, & les y laiſſez juſques à ce qu'ils commencent à deuenir mollets: Eſtant cuits de la ſorte, tirez-les, & les mettez dans de l'eau fraiſche, puis les faites confire, & les dreſſez comme les oranges.

Zeſtes de citron.

Faites les cuire & confire de meſme façon que les zeſtes d'orange.

Les zeſtes d'orange & de citron, peuuent ſeruir pour la praline.

Le ſucre qui en reſte, peut ſeruir à faire de la conſerue, du maſſepain, des pralins, & des noix vertes.

Gorges d'Ange.

Prenés des laittues Romaines, qui ſoiēt montées; pelés-les bien, & en oſtés les filets: Mettés-les à meſure dans de l'eau fraiſche, & faites-en boüillir d'autre, dans laquelle vous ferés auſſi boüillir vos laittues, juſques à ce que les piquant auec vne eſpingle, vous l'en retiriés facilemēt & ſans rien entraiſner de la laittuë. Eſtant cuittes de la ſorte, tirés-les & les mettés

dans de l'eau fraiſche : faites cuire du ſucre à perle, eſgouttés vos laittues, & mettés les dedans ce ſucre juſques à ce qu'il ſoit cuit à perle : Ce qu'eſtant fait, mettés-les dans vne terrine, & les y laiſſés tremper pendant huict iours : Mettés-les enſuite dans vne baſſine de cuivre, & les faites bouïllir juſques à ce que leur ſyrop retourne à la cuiſſon de perle : Apres quoy vous les mettrés dans vn pot auec leur ſyrop ; & lors qu'elles ſeront froides, vous les couurirés & mettrés en lieu ſec Lorſque vous en aurés affaire, tirés-les du ſucre, faites-les égouter, dreſſés-les ſur des fueilles d'ardoiſe, & les faites ſecher dans l'étuue.

A chaque liure de laittues, il faut vne liure de ſucre.

L'on peut confire les rejettons de ſureau & de brocolis de la meſme ſorte.

Abricots verds.

Prenés de petits abricots verds & bien tendres : pelés-les & les faites cuire dans de l'eau chaude ſans bouïllir, juſques à ce qu'ils commencent à verdir. Tirés-les & les mettés dans de l'eau fraiſche. Faites

cuire enſuite du ſucre à liſſe, & apres auoir égoutté vos abricots, mettez-les dans ce ſucre, & les y faites boüillir, juſques à ce que le ſyrop ſoit cuit à perle: Apres quoy vous les mettrez dans vne terrine, & les y laiſſerez huict iours; au bout duquel temps vous les remettrez dans vne baſſine de cuivre, & les y ferez boüillir juſques à ce que le ſyrop ſoit encor vne fois cuit à perle: Enſuite remettez les encor vne fois dans vne terrine; & lorſqu'ils ſerõt froids, dreſſez-les ſur des ardoiſes, & les faites ſecher dans l'étuue: Retournez-les ſouuent, juſques à ce qu'ils ſoient ſecs, puis les ſerrez dans des boëtes ſur du papier, enſorte qu'ils ne touchent point l'vn à l'autre.

Amandes vertes.

Elles s'appreſtent de meſme que les abricots, excepté qu'on les pelle dans l'eau chaude, ou de bonne cendre.

Groiſelles vertes.

Elles s'appreſtent auſſi de meſme que les abricots, excepté qu'il ne les faut point peler, mais ſeulement oſter les grains de

dedans. Et remarquez qu'il y faut du ſucre liure pour liure.

Ceriſes ſeiches à oreilles.

Ayez de belles ceriſes, oſtez-en le noyau, faites les vn peu boüillir auec vn peu d'eau, afin qu'elles puiſſent ietter leur jus: faites les bien égoutter, & faites cuire du ſucre à perle: Mettez vos ceriſes dedans, & les y faites cuire, juſques à ce que leur ſyrop ſoit auſſi cuit à perle: Ce qu'eſtant fait, vous les mettrez dans vne terrine, & les y laiſſerez repoſer huict jours, & enſuite les ferez encor vne fois recuire à perle. Eſtant cuites, laiſſez-les refroidir; dreſſez les ſur des ardoiſes en oreilles, & les mettrez ſecher dans l'étuue: Retournez-les tous les iours deux fois ſi elles en ont beſoin, juſques à ce qu'elles ſoient ſeches: Eſtant ſeches, mettez-les dans des boëtes ſur du papier, faiſant vn lict de papier, & vn lict de ceriſes; puis vn lict de papier & vn lict de ceriſes, & ainſi de ſuite tant que vous en aurez. Mais ſouuenez-vous de les changer auſſi de papier au commencement qu'elles ont eſté ſerrées au moins tous les quinze iours, &

ſi vous les gardez long temps, & que vous voyez que le papier ſur lequel elles ſont, ſoit moüillé du ſyrop qu'elles auront jetté, changez-les pareillement. Remarquez auſſi qu'il faut de meſme changer toutes les confitures ſeches de temps en temps, ſi vous voulez les conſeruer, & meſme les mettre quelquesfois à l'étuue, quand elles en ont beſoin.

Abricots à oreilles.

Prenez de beaux abricots à confire, pelez les bien delicatement; oſtez-en le noyau, & les mettez à meſure dans de l'eau fraiſche: faites chauffer de l'eau qui ſoit preſte à boüillir, mettez vos abricots dedans, & les y laiſſez, ſans que l'eau boüille, iuſques à ce qu'ils remontent au deſſus de l'eau, dont vous les tirerez à meſure qu'ils remonteront, & les mettrez dans de l'eau fraiſche: d'où enſuite auſſi vous les tirerez & égoutterez: Eſtant égouttez, mettez les dans vne terrine plate par le fonds: Faites cuire du ſucre à perle fort menu, & le verſez doucement ſur vos abricots: le lendemain verſez-en le ſyrop dans vne baſſine ſans toucher à vos fruits;

faites-le recuire à perle, renuerſez-le encore ſur vos abricots, & continuez cette façon pendant huict jours; au bout deſquels, c'eſt à dire à la derniere fois, il faut mettre vos abricots dans la baſſine auec le ſyrop, mais comme il pourroit eſtre trop cuit, mettez y vn peu d'eau, & les faites auſſi vn peu bouïllir, juſques à ce que le ſyrop ſoit cuit à perle: Eſtant cuit de la ſorte, faites-les refroidir, dreſſez-les, & les faites ſecher comme les ceriſes.

Les abricots entiers auec la peau & le noyau, ou par quartiers, ſe preparent & ſe font de meſme ſorte que les precedens.

Prunes Imperiales ſans peau.

Ayez de belles prunes Imperiales: pelez les delicatement, & à meſure que vous les aurez pelées, mettez-les dans de l'eau fraiſche. Faites enſuite chauffer de l'eau preſque à bouïllir, dans laquelle vous mettrez vos prunes, apres les auoir égouttées de leur eau fraiſche, vous les couurirez & les laiſſerez ſur le feu, en ſorte que voſtre eau ne bouïlle pas, juſques à ce qu'elles deuiennent vertes; ce qu'eſtant

fait, vous les tirerez & les mettrez dans de l'eau fraiſche, puis les ferez confire & les ferez ſecher comme les ceriſes.

Prunes Imperiales auec la peau.

Elles ſe font de meſme façon que celles ſans peau.

Prunes de perdrigon.

Elles ſe font de meſme ſorte que les Imperiales.

Prunes de l'Iſle-Verte.

Elles ſe font de meſme façon que les Imperiales, comme auſſi toutes les autres ſortes de prunes.

Peſches de Corbeil.

Ayez de belles peſches, pelez-les, faites les cuire & verdir à l'eau comme les prunes Imperiales: faites-les auſſi confire de meſme ſorte, excepté qu'à la derniere cuiſſon il faut vn peu dauantage decuire le ſyrop auec de l'eau, & enfin les ache-

uer de mesme les serises à oreilles.

Pauis.

Prenez de beaux pauis, pelez-les, & les mettez dans de l'eau fraische; faites bouïllir encor de l'eau, mettez vos pauis dedans, & les y laissez jusques à ce qu'ils soient vn peu mollets: Tirez les, & les mettez dans de l'eau fraische: faites cuire du sucre à lisse. Versez-les doucement dans vne terrine, & les laissez refroidir. Remettez les dans la bassine, & les faites bouïllir enuiron demy quart d'heure: faites aussi cela trois ou quatre fois, mais la derniere faites cuire vostre syrop à perle, & les acheuez de mesme façon que les cerises à oreilles.

Poires de rousselet.

Prenez des poires de rousselet bien meures, faites les bouïllir à grande eau & à grand feu, jusques à ce qu'elles deuiennent vn peu mollettes: Tirez-les ensuite & les mettez dans de l'eau fraische: Tirez les encor de cette eau, pelez-les bien proprement, & à mesure que vous les aurez

pelées, mettez-les aussi encor dans de l'eau fraische. Faites cuire du sucre à lisse, esgouttez vos poires, mettez-les dedans, & les faites bouïllir jusques à ce que le syrop en soit cuit à perle. Versez-les ensuite dans vne terrine & les laissez refroidir: Versez aussi le syrop dans vne bassine, & le faites cuire à perle: Renuersez-le sur vos poires, & continuez quatre ou cinq iours de suite, & remettez vos poires & vostre syrop dans la bassine. Que s'il arriue que le syrop ne soit pas assez décuit, & qu'il soit demeuré dans sa consistence de syrop, il y faut mettre vn peu d'eau pour le décuire autant qu'il est necessaire, ensorte qu'il puisse bouïllir enuiron demy-quart d'heure, & jusques à ce qu'il soit cuit à perle, puis remettre vos poires dans vne terrine, les laisser refroidir, les laisser esgoutter de leur syrop, les dresser sur des ardoises, les faire secher à l'étuue, les retourner & changer tous les iours vne fois ou deux, jusques à ce qu'elles soient seiches: & enfin les serrer dans des boëtes, & sur du papier.

Poires de muſcadet.

Elles ſe preparent & s'acheuent de meſme façon que les poires de rouſſelet.

Poires de blanquette.

Elles ſe font de meſme que les poires de rouſſelet ; ce qu'il faut auſſi entendre de toutes les poires entieres.

Poires par quartiers.

Fendez-les par la moitié, & les faites boüillir dans de l'eau juſques à ce qu'elles deuiennent vn peu mollettes : Mettez-les enſuite dans de l'eau fraiſche, & les pelez. Oſtez-en les cœurs, remettez-les encor dans de l'eau fraiſche, & les acheuez comme celles de rouſſelet.

Pommes par quartiers.

Prenez de belles pommes de reinette ; pelez-les & les fendez par la moitié : oſtez-en les cœurs, & les faites cuire dans de l'eau, juſques à ce qu'elles ſoient vn peu

molles: Remettez les dans de l'eau fraiſche, & les faites confire, & acheuez de meſme façon que les poires de Rouſſelet.

Coins par quartiers.

Ils ſe font de meſme façon que les pommes de Rainette.

Verjus.

Ayez de beau verjus, oſtez en les pepins proprement: faites le verdir à l'eau comme les prunes Imperiales, confire & ſeicher comme les ſeriſes à oreilles.

Pour candire toutes ſortes de fruicts & de fleurs.

Fleurs d'orange candite.

Prenez des boutons de fleur d'orange qui ne ſoient pas eſpanouis: mettez les dans vne terrine platte en ſorte qu'ils ne ſoient pas trop preſſez: faites cuire de beau ſucre à perle, gros & preſque à

ſouffle, puis le verſez ſur vos boutons d'orange, en ſorte qu'ils y trempent; en ſuitte mettez les dans vne eſtuue & les y laiſſez deux fois vingt-quatre heures, parce qu'apres ce temps ils ſeront bien candits. Tirez les & les mettez ſeicher ſur de la paille bien nette.

Fleurs de violettes candittes.

Ayez de beaux boutons de violette double auec leurs queuës, & les preparez de meſme que ceux de fleur d'orange.

Fleur de geneſt canditte.

Elle ſe prepare de la meſme façon que celle de boutons de fleurs d'oranges, & vous pouuez auſſi en faire de toutes autres ſortes de fleurs de la meſme façon.

Oranges entieres candittes.

Ayez de belles oranges confites & nouuellement tirées au ſec, en ſorte qu'elles ſoient bien tranſparentes, & point chargées de ſucre: faites cuire du ſucre à perle, gros

le, gros & presque à soufle : versez le dans vne terrine platte bien nette : & mettez vos oranges dedans, mais faites en sorte qu'elles ne se touchent point l'vne à l'autre, & qu'elles soient attachées auec vne petite corde par la queuë ou auec vn épingle bien proprement, & qu'elles ne touchent point aussi au fonds de la terrine. Mettez les ensuitte à l'estuue, & les acheuez comme les boutons de fleurs d'orange.

Abricots candits.

Ayez de beaux abricots candits ou secs: accommodez-les & les faites candire de mesme façon que les Oranges.

Pesches candittes.

La pesche & toutes sortes d'autres fruits se candissent de mesme façon que les oranges & les abricots.

Les confitures liquides.

Abricots verds liquides.

Ayez des abricots verds bien tendres,

pelez les & à meſure que vous les aurez pelez, mettez les dans de l'eau fraiſche. Faites en ſuitte chauffer de l'eau, mettez-les dedans & les laiſſez ſur vn petit feu, iuſques à ce qu'ils commencent à verdir, Tirez-les de deſſus le feu & les laiſſez refroidir dans leur eau : Eſtant refrodis, remettez-les dans de l'eau fraiſche : faites cuire du ſucre à liſſe & mettez y vos abricots que vous aurez fait égouter auparauant apres les auoir tirez de leurs eaux: faites-les vn peu bouillir, tirez-les & les laiſſez auſſi vn peu refroidir, remettez les ſur le feu, & laiſſez les bouillir iuſques à ce que le ſyrop ſoit cuit à perle. Mettez-les dans des pots de grez ou de fayance, & les couurez bien quand ils ſeront froids.

Amandes vertes liquides.

Elles ſe font de meſme que les abricots, excepté qu'il les faut peler dans de l'eau chaude auec de la grauelée, ou de l'eau chaude pure.

Groiſeilles vertes liquides.

Elles ſe font de meſme façon que les

abricots; excepté qu'il ne les faut point peler, mais oster les grains de dedans.

Serises liquides & sans noyau.

Ayez de belles serises à confire & bien meures: ostez en la queuë & le noyau: faites cuire du sucre à soufle, & mettez vos serise dedans, faites les boüillir à grand feu, & les escumez auec grand soin: cela estant fait, tirez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir. Remettez-les derechef sur le feu, & les faites bouillir à gros bouillons: ostez-les aussi encore de dessus le feu, & les escumez, s'il est necessaire. Serrez-les dans des pots, & les couurez bien quand elles seront froides,

Framboises liquides.

Ayez de belles franboises, fort peu meures, & bien entieres: ostez-leur la queuë, & les mettez dans vne terine platte par le fonds: faites cuire du sucre à soufle, & le versez sur vos framboises: Laissez-les ensuitte refroidir & les versez bien doucement dans vne bassine: faites-les boüillir & les escumez, iusques à ce que le syrop

ſoit cuit à perle. Dreſſez-les dans des pots & les couurez lors qu'elles ſeront froides.

Groiſelles rouges liquides.

Ayez de belles groiſelles rouges, & eſpluchés bien leurs queuës: faites cuire du ſucre à ſoufle, & mettez vos groiſelles dedans: faites-les bien boüillir & les eſcumez: oſtez-les de deſſus le feu, & les laiſſez refroidir, remettez les encore ſur le feu, faites-les boüillir, & les eſcumez iuſques à ce que le ſyrop ſoit cuit preſque en gelée: ce que vous recognoiſtrez lors que trempant vne cueilliere dans le ſyrop, elle rougit. Cela eſtant oſtez-les de deſſus le feu, eſcumez-les encore s'il eſt neceſſaire & les dreſſez dans des pots, que vous couurirez, lors qu'elles ſeront froides.

Noix blanches liquides.

Ayez de belles noix vertes, & bien tendres, pelez-les iuſques au blanc, en ſorte qu'il n'y demeure point en tout de verd: Mettez-les à meſure dans de l'eau fraiſche; faites-les enſuitte boüillir à gros

bouïllions, iusquesà ce qu'en les picquant auec vne lardoire, ou auec vne espingle, elles retombent toutes seules, sans tenir ny à la lardoire, ny à l'espingle. Tirez-les alors, & les remettez dans de l'eau fraiche. Presez les par le mitan, mettez-y du clou de girofle, ou de la canelle coupée par petits morceaux, ou mesme de l'escorce de cytron. Faites cuire du sucre à lisse, dans lequel vous ietterez vos noix: faites les bien bouïllir, & les laissez reposer enuiron demy-heure. Remettez les ensuitte sur vn grand feu, iusques à ce que le syrop soit cuit à perle, & les serrez comme les autres confitures.

Si vous en voulez auoir de seiches, prenez de celles-cy, faites-les égoutter de leur syrop, dressés-les sur des ardoises, & les faites seicher à l'estuue comme les autres confitures seiches.

Meures liquides.

Ayez de belles meures vn peu vertes, ostez-leur la queuë, & les faites confire comme les serises liquides.

Abricots liquides ſans la peau.

Ayez de beaux abricots qui ne faſſent que commencer à meurir: pelez-les bien delicatement & en oſtez le noyau: mettez-les à meſure dans de l'eau fraiſche, & faites-en chauffer preſque à bouïllir: mettez-y vos abricots, & les y laiſſez ſans toutefois bouïllir iuſques à ce qu'ils remontent ſur l'eau, tirez les à meſure & les mettez dans de l'eau fraiſche. Faites cuire du ſucre à perle: eſgouttez bien vos abricots, & les mettez dans ce ſucre, faites les bouillir à gros bouillons, & les eſcumez bien: oſtez les de deſſus le feu, laiſſez-les refroidir. Remettez-les encor ſur le feu, eſcumez-les bien & les faites bouillir iuſques à ce que le ſyrop ſoit cuit à perle gros: Tirez-les & les mettez dans des pots.

Abricots auec la peau & le noyau.

Accommodez-les de meſme façon que les autres: excepté qu'il ne faut ny les peler, ny en oſter les noyaux.

Prunes imperiales liquides.

Prenez de belles prunes imperiales, qui ne commencent qu'à meurir; Pelez-les & les mettez dans de l'eau fraiſche, faites chauffer de l'eau preſque à bouillir, & mettez vos prunes dedans. Laiſſez-les ſur vn petit feu, iuſques à ce qu'elles commencent à verdir: cela eſtant oſtez-les de deſſus le feu, & les laiſſez refroidir dans leur eau: eſtant frodes tirez-les & les mettez dans de l'eau fraiche. Faites cuire du ſucre à ſoufle, & y mettez vos prunes, que vous aurez tirées & égoutées de leur eau. Faites-les bouillir à grand feu, & les eſcumez: Cela eſtant fait, oſtez-les de deſſus le feu & les laiſſez refroidir. Remettez-les enſuitte encore ſur le feu, & les faites bouillir iuſques à ce que le ſyrop ſoit cuit à perle. Tirez-les & les dreſſez dans des pots, que vous n'oublirez pas de couurir, lors qu'elles ſeront froides. Toutes ſortes de prunes ſe font de la meſme façon horſmis celles de damas rouge, leſquelles il faut faire blanchir dans de l'eau bouillante, & tirer lors qu'elles commencent à amollir; enfin les acheuer comme les

imperiales.

Poires de rousselet liquides.

Ayez de belles poires de rousselet bien meures : faites-les bouillir à grand feu & à grande eau, iusques à ce qu'elles deuiennent molettes : tirez-les & les mettez dans de l'eau fraische : pelez les & à mesure iettez-les dans d'autre eau fraische. Faites cuire du sucre à lisse, mettez vos poires dedans, que vous ferez bien bouillir & escumer. Cela fait ostez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir. Estât froides, faites-les bouillir, iusques à ce que le syrop soit cuit à perle gros. Mettez-les dans des pots, & les couurez lors qu'elles seront froides.

Poires de muscat liquides.

Les poires de muscat & toutes sortes de poires entieres, s'apprestent de mesme sorte que celles de rousselet. Remarquez aussi que les poires par quartiers se font de mesme façon que les poires de rousselet, excepté qu'il les faut fendre par quartiers ou par moitiées, auant que de les

mettre cuire àl'eau,puis les acheuer comme les autres.

Pesches de corbeil.

Prenez des pesches vn peu vertes: pelez-les & en ostez les noyaux, mettez les à mesure dans de l'eau fraische, faites en bouillir d'autre, mettez vos pesches dedans & les y faites bouillir à petit feu iusques à ce qu'elles commencẽt à verdir. Cela estãt, ostez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir. Mettez-les ensuitte dans de l'eau fraische: faites cuire du sucre à perle, dans lequel vous mettrez vos pesches, apres les auoir tirées & égoustées de leur eau faites-les bouillir & les escumez bien: ostez-les apres de dessus le feu & les laissez refroidir · estant froides, remettez les encore sur le feu, & les faites bouillir iusques à ce que le syrop soit cuit à perle: & tout cela fait tirez-les, mettez-les dans des pots, & les couurez lors qu'elles seront froides.

Muscat liquide.

Ayez de beau muscat vn peu verdelet:

oftez-en la peau & les pepins : faites cuire du fucre à perle, mettez dedans voftre mufcat, couurez-le bien, laiffez-le vn peu bouillir, & enfuitte refroidir. Remettez-le fur le feu & le faites bouillir iufques à ce que le fyrop foit cuit à perle. Enfin mettez-les dans des pots, & le couurez lors qu'il fera froid.

Vous le pouuez faire de mefme, fans en ofter la peau.

Verjus liquide.

Penez de beau verjus à confire, qui ne commence qu'à meurir : pelez-le & en oftez les pepins. Faites chauffer de l'eau prefque à bouillir, mettez voftre verjus dedans, & l'y laiffez auec petit feu, iufques à ce qu'il commence à verdir. Laiffez le en fuitte refroidir dãs fon eau; eftãt froid tirez-le & le mettez dans de l'eau fraifche.

Coins liquides.

Ayez des coins bien meurs : coupez-les par moitié, ou par quartiers : pelez-les & en oftez le cours : Mettez-les à mefure

dans de l'eau fraiſche, faites en bouillir d'autre, mettez-y vos coins & les y laiſſez iuſques à ce qu'ils commencent à s'amollir. Cela eſtant, tirez-les, & les remettez dans de l'eau fraiſche. Faites cuire du ſucre à liſſe, & y ayant mis vos coins, faites-les boulir à petit feu, & les couurez ſi vous voulez qu'ils ſoiēt bien rouges: oſtez-les quelquefois de deſſus le feu, & les y remettez, apres qu'ils ſe ſeront vn peu reposez de fois à autre, iuſques à ce que le ſyrop ſoit cuit preſque en gelée. Cela fait mettez les dans des pots, & les couurez lors qu'ils ſeront froids.

Remarques á faire ſur les confitures tant ſeiches que liquides.

Tous les fruits que l'on veut confire de façon ou d'autre, doiuent eſtre vn peu verds & cueillis enuiron le temps qu'ils commencent à meurir, excepté les groiſelles, les ſeriſes, les poires, & les coins: Et ces derniers doiuent eſtre bien meures, & eſtre confits promptement & à grand feu, excepté les coins qui ne deſirent qu'vn petit feu, auſſi bien que les fruits qui doiuent eſtre verdis.

Les fruits verds doiuent estre cuits dans l'eau à petit feu, dans la quelle vous pouuez mettre vn peu de vinaigre pour les faire verdir plus promptement: mais lors qu'ils sont dans le sucre, il faut les depescher & à grand feu.

A chaque liure de fruict, il faut vne liure de sucre, excepté aux cerises, à la liures desquelles suffit vne demie-liure ou trois quartrons au plus: mais aux coins il faut cinq quartrons pour chaque liure.

Toutes les confitures doiuent estre dans vn lieu temperé, ny trop chaud, ny trop humide, pour estre bien conseruées.

Gelées de toutes sortes de fruits.

Prenez de telle sorte de fruits que vous voudrez: coupez-les par morceaux, & les faites cuire dans de l'eau plus ou moins à proportion de la dureté ou tendreur du fruit. Estant cuits, passez-les dans vn linge bien blanc & bien fort, & en tirez le plus de decoction que vous pourez Mettez cette decoction dans vn poislon ou bassine, auec vne peinte d'eau & vne liure de sucre. Faites cuire le tout ensemble iusques à ce que vostre gelée soit toute

formée. Ce que vous pourrez reconnoitre, si prenant de vostre composition dans vne cuilliere, & la renuersant elle tombe par gros morceaux, & non pas en coulant ou filant : vous la pouuez aussi mettre sur vne assiette & obseruer si elle n'y coule point. Estant ainsi cuitte tirez-la & dressez.

Remarquez que toute sorte de gelée rouge & verte doit cuire à petit feu, & estre couuerte en cuisant : mais que la blanche doit cuire à grand feu, & couuerte.

Remarquez aussi qu'il faut plus de sucre aux coins qu'aux autres fruits.

Cotignacs & marmelades.

Prenez tel fruit qu'il vous plaira, coupez le par quartiers & le faites cuire : estāt cuit, faites le égoutter & passer au trauers d'vne passoire de cuiure ou d'vn tamis de crin. Faites cuire vne liure de sucre à soufle, estant cuite tirez-le de dessus le feu, & y mettez vne liure de marmelade: laissez-la refroidir. Estant froide dressez-la sur vne assiette, & la ramagez comme la paste de Gennes.

Elle peut auſſi ſeruir à faire des tourtes couuertes ou glaſſées.

Le cotignac eſpais.

Faites fondre vne liure de ſucre auec vn demiſtier d'eau : mettez y vne liure de marmelade de coins ; remuez le toute enſemble auec vn peu de canelle, & le faites cuire comme la gelée. Eſtant cuit dreſſez-le dans des boiſtes de ſapain, ſouuenez-vous de le remuer ſouuent depeur qu'il ne bruſle au fonds.

Si vous le voulez bien rouge, ayez vn peu de cochenille dans vn linge, mettez le cuire dans voſtre cotignac, ou vn peu de gros vin.

Autre façon.

Si vous ne le voulez pas ſi eſpais, prenez vne pinte de decoction de coins, mettez-y vne liure & demie de ſucre, & vne demie liure de marmelade, & faites la cuire comme la precedente.,

Amandes à la praſline.

Ayez vne liure de belles & groſſes aman-

des efpluchez en bien les ordures & la poufiere, faites cuire vne liure de fucre à perle, metttz-y vos amandes, & les laiffez bouillir iufques à ce que le fucre foit cuit à foufle, les remuant quelquefois auec la fpatule. Eftant cuites tirez-les de deffus le feu, & les remuez encore auec la fpatule iufques à ce qu'elles foient feches. Verfez les dans vn plat, oftez-en les petits morceaux de fucre, remettez-les dans le poiflon & fur le feu, iufques à ce qu'elles iettent vn petit fyrop, que l'on nomme ordinairement huile; mettez y petit à petit ce qui aura refté de fucre dans voftre plat, & les laiffez refroidir dans le poiflon toufiours en remuant.

Autre praflin de violette.

Ayez des fleurs de violette bien efpluchées de leurs boutons : prenez-en enuiron quatre onces : faites cuire du bon fucre à foufle, tirez-le de deffus le feu, & y meflez vne demie liure d'amandes à la prafline & vos fleurs de violette. Remuez le tout enfemble & le mettez fur de la paille bien nette. Elles s'attacheront aux pra-

slines & seront fort belles & fort bonnes.

Prasline de roses.

Prenez des feuilles de roses, hachez-les par petits morceaux, & les accommodez comme les fleurs de violette.

Prasline de genet.

Prenez des fleurs de genet & les accommodez de mesme que les fleurs de violette.

Prasline d'orange.

Ayez enuiron demie-liure de zestes d'orange, qui soient cuits à l'eau, comme il est dit cy-deuant: Faites-les confire auec trois quarterons de sucre, iusques à ce qu'ils soit cuit à soufle, & acheuez vos zestes, comme les fleurs de violette.

Prasline de cistron.

De mesme que celle d'orange.

Amandes de Languedoc frittes.

Mettez dans de l'eau des amandes bien pelées, faites-les égoutter & les mettez dans vn baſſin auec beaucoup de ſucre en poudre. Faites chauffer de l'huile dans vne poiſle, comme pour frire : faites y cuire vos amandes iuſques à ce qu'elles paroiſſent vn peu dorées : tirez-les auec l'eſcumoire & les dreſſés ſur du papier auec la cuilliere, comme de la conſerue.

Neſfles de Dauphiné.

Ayez des neſfles molles, coupez-en les fleurs & les queuës. Faites fondre du beure dans vne poiſle, fricaſſez vos neſfles, & les ayant tirèes, mettez deſſus vn peu de fleur d'orange & de ſucre en poudre.

Beurre d'amande.

Pelez & pilez enuiron quarante amandes douces : Mettez y enuiron demie liure de bon beure frais, quantité de ſucre en poudre, & vn peu d'eau de fleur d'orange, pilez le tout enſemble, paſſez-le à la ſeringue auec le fer rond à petits trous, & le dreſſés ſur vne aſſiette.

Beurre de piſtache.

Il ſe fait de meſme que celuy d'amandes, toutesfois ſi vous le voulez rouge mettez-y vn peu de ſinabre en poudre : ſi vous le voulez verd, mettez-y du ius de poirée, preparé comme il eſt dit à la conſerue de piſtache.

Beurre filé & friſé.

Prenez vne ſeruiette bien blanche, bien fine & bien forte : attachez-la par deux bouts à vn crampon de fer, noüez les deux autres enſorte que l'on puiſſe mettre vn baſton entre la ſeruiette & le nœud : mettez vne liure ou demie-liure de bon beurre frais dans la ſeruiete, & deſſous vne terrine qui receuera le beurre ſortant de ladite ſeruiette en la tournant & ſerrant : Cela fait ramaſſez-le & le dreſſés ſur vne aſſiette.

Creſmes & laittages.

Creſme en roche.

Mettez dans vne grande terrine vne

chopine de cresme bien douce : ayez vne poignée de branches d'ormeaux bien pelez & arrangez: fouettez-bien vostre cresme, & y meslez quantité de sucre en poudre, & vne pinsée de gomme d'adragan, iusques à ce qu'elle deuienne espaisse comme du beurre, dressez la par morceaux sur vne assiette, elle se leue aussi haute que l'on veut, & demeure deux iours en mesme estat sans sucre dessus.

Cresme de Sedan.

Mettez dans vne terrine vne chopine de cresme, vn demystier de lait doux, & enuiron demie-liure de sucre cassé par morceaux. fouettez-la vne bonne demie-heure, & laissez-la reposer au moins vne heure, en sorte qu'elle soit espaisse de six doigts, & bien ferme : dressez-la sur vne assiette auec vne cuilliere, sans mettre de sucre dessus.

Cresme de saint Geruais de Blois.

Mettez dans vne terrine vne chopine de cresme, fouettez-la cinq ou six coups: mettez-y quantité de sucre en poudre,

fouettez-la derechef encore autant, & y mettez vne pinſée de gomme d'adragan en poudre: fouettez-la encor vne fois cinq ou ſix coups: dreſſez-la dans vn plat ou ſur vne aſſiette creuſe, auec du ſucre deſſus.

Creſme de Bordeaux.

Prenez des formages en creſme qui ne ſoient point ſalez, pilez-les & delayez dans vne grande terrine ou baſſine: iettez deſſus doucement & de haut, vne grande cruchée d'eau fraiſche, & remuez touſiours auec le pilon ou le rouleau. Le tout ayant vn peu repoſé, leuez vos fromages de deſſus l'eau & les dreſſez ſur vne aſſiette. Vous pouuez auſſi vous ſeruir de la ſeringue.

Pliſſons de Poictou.

Prenez vne grande terrinée de laict ſortant du pis de la vache, coullez-le & le mettez dans vne autre terrine auec vne pinte de creſme nouuelle leuée de deſſus le laict: remuez le tout & le laiſſez repoſer dans vn lieu frais enuiron vne bõne demie

iournée : apres quoy vous mettrez la terrine ſur du petit feu de charbon, enſorte qu'il ne puiſſe bouillir, & le remettés apres demie heure encore dans vn lieu frais. Au bout de ſix heures remettez-le encor ſur le feu, auſſi pendant demie heure : retirez-le & le remettez refrodir encore vne fois: puis au bout de ſix heures remettez-le deſſus le feu, & enſuitte le laiſſez refroidir. Il s'y fera vn pliſſon eſpoix de trois doigts & fort delicat, que vous leurez auec vne aſſiette, & parſemerez de ſucre: mais prenez garde de ne pas rompre le pliſſon en remuant la terrine.

Pliſſons communs.

Prenez vne grãde terrine pleine de laict bien doux, mettez-la ſur du feu de charbon, enſorte qu il chauffe ſans boüillir: laiſſez le dans cet eſtat l'eſpace de trois bonnes heures, retirez-le & le laiſſez refroidir, leuez enſuitte le pliſſon qui ſera ſur le laict, & le ſeruez auec du ſucre en poudre pardeſſus.

Plissons de beurre.

Mettez dans vn poiſlon trois pintes de bon laict auec vne liure ou trois quarterons de bon beurre frais : faites bouillir le tout en le remuant touſiours, pendant vne demy-heure : Cela faict, laiſſez-le refroidir, eſtant froid leuez-le auec vne aſſiette & le parſemez de ſucre.

Caillebots de Bretaigne.

Ayez plein vn baſſin d'argent de bon laict , faites-le vn peu chauffer & prendre auec de la preſure, ou de la chardonne. Lors qu'il ſera bien pris, coupez-le par morceaux auec vn couteau , & remettez chauffer le baſſin ſur de la braiſe iuſques à ce que les caillebots commencent vn peu à durcir : tirez les enſuitte de dedans le baſſin & d'auec leur petit laict : Mettez-les dans vn plat ou dans vn pot auec du laict frais. Faites-les refroidir, & eſtant froids ſeruez.

Griuosts de Bretaigne.

Faites bouillir dans vn poiſlon vne pinte de bon laict, ayant boullu, oſtez-le de deſſus le feu, mettez y deux petites poignée de griuoſts qui eſt de l'auoine, & ayāt fait refroidir le tout enſemble, paſſez-le dans vn linge que vous preſſerez fermement: cela fait prenez le laict qui aura paſſé, mettez-le dans le poëſlon auec vn bon morceau de ſucre, faites-le bouillir & le remuez touſiours iuſques à ce qu'il ſoit eſpais comme de la boulie: cela fait oſtez-le de deſſus le feu & le ſeruez chaud auec du ſucre.

Ricottes de Langres.

Ayez vne grande baſſine pleine de petit laict, autrement nommé laict clair, mais qui ſoit bien doux: mettez-la ſur du feu de charbon, enſorte que voſtre laict ſoit chaud & ne puiſſe bouillir. Ayez auſſi vn baſton de bois de ſaule de groſſeur d'vn œuf & le fendez en trois par vn bout, enſorte qu'il faſſe trois fourchons: auec ce baſton remuez touſiours au fonds & au

milieu de la bassine, & lors qu'il y aura vne ricotte attachée aux fourchons de ce baston, ostez-la doucement & la mettez dans vn petit panier, ou dans vn pot persé aux fonds & aux costez, afin qu'elle se puisse esgoutter. Cela fait, mettez dans la bassine vn demi-verre de bon laict, & remuez tousiours comme auparauant. On peut tirer d'vne bassinée iusques à deux douzaines de ricottes, qui sont fort delicates & se seruent auec du sucre.

Fromage de maison.

Mettez ensemble en presure deux pintes de bon laict & deux pintes de cresme bien douce: ayez vne eclisse d'osier fort haute, qui ait vn fonds de mesme bois, entourez le dedans par le fonds & par les costez d'vn linge bien blanc. Vostre laict & vostre cresme estant pris mettez-les dãs cette eclisse par grandes cuillerées, laissez les égoutter vingt-quatre heures, au bout de ce temps, renuersez vostre caillé sur vne assiette, ostez le linge & le fendez en quatre par dessus, mettez-y vn peu d'eau de fleur d'orange, & quantité de sucre en poudre.

Cresme blanche.

Faites bouillir dans vn poiſlon vne pinte de bon laict, mettez-y vn bon morceau de ſucre, & ayez deux blancs d'œufs frais, fouettez-les & les mettez auec vn peu d'eau de fleur d'orange dans voſtre laict, que vous remurez touſiours iuſques à ce qu'il ſoit vn peu eſpais : cela eſtant laiſſez le refroidir, & le paſſez par vne paſſoire bien déliée, preſſez ce qui demeurera dans la paſſoire, & vous en ſeruez : il eſt fort delicat.

Cresme de laict d'amande.

Pelez & pilez vne liure d'amandes douces, comme pour faire du maſſepain : en les pilant arroſez-les de laict bien frais: eſtãt pilées verſez deſſus vne pinte de laict, remuez bien le tout enſemble : mettez-le dans vn poiſlon ou dans vn pot, faites-le chauffer preſt à bouillir : paſſez-le dans vn linge, & le preſſez bien. Prenez le laict qui en ſera ſorty, mettez-le dans vn poiſlon auec vn bon morceau de ſucre, fai-

tes-le bouillir iusques à ce qu'il deuienne vn peu espais : mettez y vn peu d'eau de fleur d'orange : apres cela mettez vostre cresme sur vne assiette, & la seruez froide.

Cresme pour faire des tourtes d'amandes de laict.

Faites vostre cresme de mesme façon que la precedẽte : mais lors qu'elle boult, meslez-y six jaunes d'œufs bien delaiez & vn peu de beurre frais. Faites-la cuire comme de la boulie, remuez-la tousiours en cuisant, & lors qu'elle sera froide, mettez-la dans vne abbaisse, & la garnissez si vous pouuez, d'ecorce de cistron.

Cresme de pistaches.

Ayez vne pinte de laict, faites-la bouillir iusques à ce qu'il deuienne vn peu espais. Mettez-y vn bon morceau de sucre, & remuez-le tousiours. Lors qu'il commence à s'espaissir, meslez-y vn bon quarteron de pistaches, bien pelées, & bien pilées, & cela fait, la dressés.

Cresme cuitte.

Faites bouillir vne pinte de laict auec vn bon morceau de ſucre : mettez-y ſix iaunes d'œufs, bien delayez, & vn peu de beurre frais, quand voſtre creſme ſera eſpaiſſe, tirez en ſur vne aſſiette & faites cuire le reſte dauantage : elle ſert à faire des tourtes.

Syrops rafraiſchiſſans.

Syrop de Violette.

Ayez quatre onces de fleurs de viollette bien eſpluchée de leurs boutons : faites cuire vne liure de ſucre à ſoufle : pilez vos fleurs de violette dans vn mortier, meſlez les bien auec le ſucre dans le poiſlon, paſſez le tout enſemble dans vn linge, eſtant paſſé mettez-le dans vne bouteille que vous boucherez lors que voſtre ſyrop ſera froid.

Autre façon.

Faites cuire du ſucre & pilez des violettes

comme cy-dessus : mettez vne seruiette sur vn plat ou sur vne terrine: mettez y les violettes, & versez le sucre par dessus, remuez le tout ensemble, pressez-le & le serrez.

Syrop de serises.

Ayez des serises, ostez en les noyaux, pressez les & les faites ve peu bouillir sans eau, passez-les & les pressez encor vne fois, prenez vne chopine du ius qui en sortira, faites cuire vne liure de sucre à souffle, mettez dedans vostre ius de serises, & faites bouillir le tout ensemble, iusques à ce que le sucre soit cuit à perle gros : & le serrez.

Syrop de meurres.

Ayez des murres qui soient encore rouges, pressez-les, faites les bouillir, & en tirez le ius : prenez-en vne chopine, & acheuez vostre syrop, comme celuy de serises.

Syrop de pommes.

Ayez des pommes de rainette, pelés-les, & les coupés par trãches ou par roüelles : ayez du ſucre en poudre, & mettez ſur vn plat ou ſur vne terrine des petits batons bien dru, au deſſus deſquels vous ferez vn lict de pommes & vn lict de ſucre ſucceſſiuement tant qu'il y en ait aſſez : Mettez enſuitte voſtre terrine & ce qui eſt deſſus dans vn lieu frais pendant toute vne nuict, pendant laquelle voſtre ſyrop coulera, qui ſe trouuera beau & bon.

Autre façon.

Faites bouillir auec de l'eau des pommes coupées par morceaux, eſtant bien cuittes paſſez-les & les preſſez pour en tirer le ius, dont vous prendrez vne pinte, & le mettrez dans vn poiſlon auec vne liure de ſucre : faites cuire le tout enſemble iuſques à ce que le ſyrop ſoit cuit à perle, cela eſtãt fait, mettez-le dans vne fiole que vous boucherez, lors que voſtre ſyrop ſera froid.

Syrop d'abricots.

Ayez des abricots bien meurs, pelez-les, & les fendez par la moitié : Mettez de petits bastons de trauers sur vn bassin ou sur vne terrine : faites vne couche d'abricots sur les bastons, vne couche de sucre en poudre sur les abricots, & ainsi successiuement iusques à ce qu'il y en ait assez. Mettez le tout en lieu frais pendãt vne nuict : faites chauffer vn peu d'eau ; mettez les abricots dedans, versez-les sur vn linge blanc, passez l'eau, & ne pressez les abricots que le moins que vo⁹ pourrez : Mettez cette eau dans vn poeslon auec le syrop qui sera tombé des abricots dans la terrine : faites bouillir le tout ensemble, iusques à ce que le syrop soit cuit à perle. Cela estant tirez-le & le mettez dans vne fiolle de terre.

Syrop de Verjus.

Prenez du verius qui ne commence pas encor à meurir, pilez le & en tirez le ius : Mettez les dans vne bouteille de terre qui ne soit point couuerte : exposez cette bou-

teille au ſoleil, ou la mettez deuant le feu, iuſques à ce que le verius ſoit clair comme de l'eau : cela eſtant, tirez-le de la bouteille bien doucement, crainte de remuer le fonds : prenez en quatre onces : faites cuire vne liure de ſucre à ſoufle, eſtant cuit oſtez-les de deſſus le feu, & mettez voſtre verjus dedans ; lequel eſtant froid vous ſerrerez & boucherez.

Syrop de coins.

Ayez des coins bien meurs : oſtez la mouſſe de deſſus auec vn linge : rappez les iuſques aux cœur : prenez de la rapure, & la paſſez & preſſez dans vn linge. Mettez le ius qui en ſortira dans vne bouteille de verre, qui ne ſoit point couuerte : expoſez-la au ſoleil, ou la mettez deuant le feu, iuſques à ce que voſtre ius ſoit tout clair. Cela eſtant oſtez le de la bouteille ſans remuer la lie, faites cuire vne liure de ſucre à ſoufle, prenez quatre onces de ius de coins, mettez-les dans le ſucre, meſlez-le tout enſemble, & le ſeruez dans vne bouteille.

S'il eſtoit trop décuit, il le faudroit faire cuire à perle, qui eſt la vraye cuiſſon de

tous les syrops de garde : & s'il ne l'estoit pas assez il y faudroit mettre du ius pour l'acheuer de cuire.

Syrop de grenade.

Passez des grains de grenade dans vn linge, tirez-en le ius & le mettez dans vne bouteille pour le clarifier & acheuer comme celuy de coins.

Syrop de cistron.

Mettez quatre onces de cistron dans vne liure de sucre, que vous aurez fait cuire à soufle, & l'acheuez comme celuy de coins.

Les eaux d'Italie.

Eaux de iasmin.

Prenez deux poignées de fleurs de iasmin, mettez les dans vne éguiere ou dans vne terrine auec vne pinte d'eau fraische, & enuiron vn quarteron de sucre. Laissez le tout reposer enuiron demie-heure & ensuitte versez vostre eau d'vne éguiere à l'autre,

l'autre, iuſques à ce qu'elle ait pris le gouſt de iaſmin. Mettez la rafraiſchir, & vous la trouuerez tres-excellente.

Eau de fleurs d'orange.

Ayez vne poignée de fleurs d'orange, meſlez-la auec vne pinte d'eau & vn quarteron de ſucre; & l'acheuez comme celle de iaſmin.

Eau de roſes muſcades.

Prenez deux poignées de feuilles de roſes muſcades, mettez-les auec vne pinte d'eau & vn quarteron de ſucre, & l'acheuez comme celle de iaſmin.

Eau de framboiſe.

Prenez des framboiſes bien meures, paſſez-les dans vn linge & en tirez le ius: mettez-le dans vne bouteille de verre deſcouuerte, & l'expoſez au ſoleil, ou deuant le feu, ou dans vne eſtuue, iuſques à ce qu'il ſoit deuenu clair. Cela eſtant, verſez la doucement dans vn autre vaiſſeau crainte de remuer la lie: prenez-en

vn demiſtier, & le mettez dans vn pot, ou dans vne terrine auec vne pinte d'eau & vn quarteron de ſucre: battez-la bien enſuitte la verſant d'vn veſſeau à l'autre, paſſez-la dans vn linge blanc, mettez-la rafraiſchir, & vous la trouuerez excellente.

Eau de fraiſe.

Elle ſe fait de meſme que celle de framboiſe.

Eau de ceriſe.

Elle ſe fait de meſme que celle de framboiſe.

Eau de groiſelle rouge.

Elle ſe fait de meſme que celle de framboiſe.

Eau d'abricots.

Prenez vne douzaine de beaux abricots meures: pelez-les & en oſtez les noyaux: faites bouillir vne pinte d'eau, oſtez-la de

dessus le feu, & y mettez vos abricots: apres demie-heure de temps mettez vn quarteron de sucre dans cette eau, le sucre fondu, passez la dans vn linge & la frites rafraischir. Elle est excellente.

Eau de canelle.

Faites bouillir vne pinte d'eau ostez-la de dessus le feu, ayez enuiron vn quart d'once de canelle, rompez-la par morceaux & la mettez dans cette eau chaude: mettez y vn quarteron de sucre & le laissez refroidir, passez-la dans vn linge blanc & en beuuez quand il vous plaira.

Eau de coriandre.

Prenez vne poignée de coriandre, cossez-la, & la mettez dans vne pinte d'eau auec vn quarteron de sucre: laissez-la tremper iusques à ce que l'eau en ait assez pris le goust & que le sucre soit fondu: Cela fait, passez-la & en beuuez.

Eau d'anis.

Elle se fait de mesme que celle de coriandre.

Eau de cytron.

Prenez vn cytron, coupez-en la peau par zestes, mettez-les dãs vne éguiere auec vne pinte d'eau & vn quarteron de sucre: battez les bien d'vn vaisseau à l'autre, & lors qu'elle aura pris le goust de cytron, passez-la comme les autres.

Eau d'orange.

Elle se fait de mesme que celle de cystron.

Les breuuages delicieux.

Ypocras.

Mettez dans vne terrine bien nette vne pinte de fort bon vin vn peu couuert: mettés-y aussi trois quarterons de beau sucre, coupé par morceaux, auec vn peu de canelle, deux brins de poiure long rompus, douze cloux de girofle, deux feuilles de massif, vn peu de gingembre coupé par tranches, & vne pomme de Rainette pelée & coupée aussi par tranches: cou-

urés-bien la terrine, & la laiſſez repoſer enuiron demie-heure: & lors que le ſucre ſera fondu, paſſés le tout dans vne chauſſe de drap ou de ſerge bien forte : Mettez auſſi dans la chauſſe vne douzaine d'amandes douces caſſées & non pelées, ou bien lauez-en le bout de la pointe dans du laict. Tournés & virés voſtre ypocras dans cette chauſſe, & le paſſés iuſques à ce qu'il ſoit bien clair : cela faict mettés-le dans vne bouteille de verre, & la bouchés bien ſi vous voulés le conſeruer.

Si vous le deſirez meilleur, prenez vn grain de muſc & deux grains d'ambre gris, pilez-les vn peu dans vn mortier de fonte auec vn peu de ſucre en poudre : Mettez le tout dans vn peu de cotton ou dans de l'étouppe, & attachez-le à la pointe de la chauſſe, & paſſez l'ypocras par deſſus deux ou trois fois.

Roſolis.

Prenez vne pinte d'eſprit de vin, ou de bonne eau de vie; mettez la dans vn bouteille de verre auec douze cloux de giroſle, trois brins de poiure long, vn peu d'anis vert, vn peu de coriandre caſſée : laiſ-

ſez tremper le tout enuiron deux heures; paſſez-le dans vn linge & faites cuire de bon ſucre à ſoufle: oſtez le de deſſus le feu, mettez-y voſtre eſprit de vin, remuez-le bien auec vne cuilliere ou auec vne ſpatule : paſſez-le enſuitte dans vne chauſſe comme l'ypocras, & mettez au fonds de la chauſſe vne douzaine d'amandes douces caſſées & non pelées. Si vous le voulez meilleur, prenez quatre grains de muſc, & ſix grans d'ambre, & l'acheuez comme l'ypocras.

Populo.

Prenez vne pinte de bon vin blanc, & bien clair; mettez dedans vne pomme de rainette pelée & coupée par tranches, vn peu d'anis & de coriãdre caſſée : laiſſez tremper le tout enuiron deux heures: faites cuire deux liures de ſucre à ſoufle, eſtant cuit, oſtez-le de deſſus le feu, meſlez-y demiſtier d'eſprit de vin, & remuez le bien : laiſſez-le refroidir : eſtant froid, mettez-y voſtre vin blanc, paſſez-le & l'acheuez comme le roſolis : Mettez le dans des fioles de terre & le bouchez bien.

Sorbec D'Alexandrie.

Prenez vne grosse roüelle de veau, degraissez-la & la battez bien sur vn billot auec vn roulleau: Mettez la dans vn pot bien net auec trois pintes d'eau, faites la reduire à chopine ou trois demistiers; prenez deux liures de beau sucre: mettez-le dans vn poislon auec le ius qui sera sorty de la roüelle de veau apres l'auoir bien dégraissé, & passé au trauers d'vn linge blanc, faites bien bouillir le tout ensemble, & apres l'auoir escumé, faites le cuire à perle gros: serrez-le dans vne bouteille de verre & la bouchez bien.

Aigre de Sedre.

Ayez vne douzaine de beaux cytrons: fēdés les par la moitié, prenez les endroits où est le ius, ostez-en les pepins, ensorte qu'il n'y ait point de chair de cystron, ayez vn pot de terre tout neuf, mettez dedans ces endroits où est le ius: faites cuire vne liure de sucre à soufle · faites vn bon feu de charbons mettez dessous vostre pot de terre, versez dedans vostre su-

cre cuit, laiſſez-le cuire iuſques à ce qu'il ſoit cuit à perle, tirez-le & le ſerrez dans vne bouteille de verre, & le bouchez lors qu'il ſera froid.

Limonade.

Ayez ſix cytrons, preſſez-les & en tirez le ius: mettez-le dans vne éguiere ou dans vne terrine; adiouſtez-y auſſi le ius de trois oranges, l'eſcorſe de la moitié d'vn cyſtron & celle d'vne orange: Mettez y vne pinte d'eau, auec vne demie liure de ſucre: verſez le tout d'vn vaiſſeau dans l'autre pluſieurs fois iuſques à ce que le ſucre ſoit fondu; cela fait paſſez-le dans vne ſeruiette blanche, & le faites rafraiſchir.

Orangade.

Prenez ſix bonnes oranges, & deux cyſtrons; & acheuez voſtre orangade de meſme façon que la limonade,

Vin bruſlé.

Prenez vne pinte de bon vin de Bour-

gogne : mettez-la dans vne éguiere d'argent découuerte auec vne liure de beau ſucre, deux feuilles de maſif, vn brin de poiure long, douze cloux de girofle, vne brãche de romarin & deux feuilles de laurier. Mettez enſuitte voſtre éguiere deuant vn grand feu, & du charbon allumé tout autour de cette éguiere. Mettez le feu à voſtre vin auec du papier allumé, & le laiſſez bruſler iuſques à-ce qu'il s'eſteigne tout ſeul. Il ſe boit le plus chaud que l'on le peut boire.

Vin des Dieux.

Ayez deux gros cyſtrons, pelez les & les coupez par tranches, deux pommes de rainette pelées & coupées de meſme que les cyſtrons : mettez le tout dans vn plat, auec trois quarterons de ſucre en poudre, vne chopine de vin de Bourgogne, ſix cloux de girofle, vn peu d'eau de fleur d'orange : couurez bien le tout & le laiſſez tremper deux ou trois heures : paſſez-le dans vne chauſſe comme l'hypocras, ſi vous voulez embrez-le & le muſquez auſſi comme l'hypocras : & vous le trouuerez excellent.

Pour faire toutes ſortes de dragées.

Remarquez d'abord que pour faire les dragées il faut faire deux cuiſſons de ſucre differentes : l'vne eſt appellée à perle & l'autre à liſſe : & de la vient que l'on dit dragées perlées & dragées liſſées : en ſorte que pour faire des dragées perlées, il faut faire cuire le ſucre à perle, & pour faire des dragées liſſées; il le faut faire cuire à liſſe.

Remarquez encore que pour faire toutes ſortes de dragées il faut auoir vne grande baſſine de cuiure rouge auec deux anſes, & platte par le fonds : ou vn baſſin d'argent ſouſtenu en l'air auec deux cordes à la hauteur de la ceinture, ſous lequel il faut mettre vn rechaux, ou vne terrine, auec vn feu mediocre, pour faire les dragées perlées. Il faut de plus auoir vn outil de cuiure rouge, en façon d'entonnoir, dont le goulot ſoit enuiron de la groſſeur d'vn ferret d'éguillette, lequel il faut ſuſpendre en l'air, au deſſus, au droit & au milieu de la baſſine : & dans cet entonnoir, vous mettrez du ſyrop cuit à perle,

lors que vous voudrez faire des dragées perlées

Amandes perlées.

Prenez des amandes douces bien entieres, nettoyez-les de leur poſſiere & de leur ordure : mettez-les dans la baſſine & les deſeſchez vn peu ſur le feu : mettez auſſi du ſyrop à perle dans l'entonnoir, ayez ſoin de bien remuer la baſſine, & de bien faire tourner les dragées dedans, affin qu'elles prennent toutes du ſucre également. Vous pouuez auſſi quelquefois les remuer auec la main & les ſeparer l'vne de l'autre, s'il y en a qui ſe tiennent,

Arreſtez par fois le ſyrop, pour laiſſer repoſer & ſecher vos dragées. Vous les pouuez rendre ſi groſſes & ſi couuertes de ſucre que vous voudrez, en continuant touſiours de meſme.

Amandes liſſées.

Nettoyez bien vos amandes, & les deſſeichez à la baſſine, prenez du ſyrop cuit à liſſe auec vne cuilliere, enuiron demy-ſtier à la fois; verſez-le dans la baſſine, que

vous manirez & remurez ſouuent auec la main. Laiſſez repoſer quelquefois vos amendes, & les couurez de ſucre tant & ſi peu que vous voudrez, faiſant touſiours de meſme.

Anis de Verdun.

Prenez de bon anis bien doux : oſtez-en ſoigneuſement les ordures, la pouſſiere, & les queuës. Cela fait mettez le dans la baſſine, deſſechez-le vn peu, & l'acheuez de meſme que les amandes liſſées, mais ne le couurez gueres de ſucre.

Coriandre perlée.

Prenez de la coriandre nouuelle, eſpluchés-la bien & nettoyés la de ſes ordures, cela fait, mettés-la dans la baſſine & faites en des dragées auec la meſme façon que les amandes perlées

Fenouil en dragées.

Prenez de la graine de fenouil bien verte & bien douce, & en faites des dragées de meſme qu'il eſt dit cy-deuant de l'anis de Verdun.

Poix ſucrez, ou gros Verdun.

Prenez de l'anis bien doux & en faites des dragées de meſme que l'anis de Verdun, mais groſſiſſez-les de la groſſeur d'vn gros poix.

Piſtaches liſſées.

Prenez des piſtaches caſſées & bien eſpluchées : mettez-les dans la baſſine, & mettez auſſi du ſucre à liſſe dans l'entõnoir à meſme temps : faites vos dragées comme les amandes liſſées. Vous en pouuez faire de perlées, comme les amandes perlées, mais il ne les faut deſſecher dans la baſſine, au contraire il faut laiſſer couler le ſucre en meſme temps.

Canelas de Milan en dragées.

Prenez de bonne canelle nouuelle, coupez-la par petits morceaux, comme des lardons, & les mettez dans la baſſine : mettez auſſi du ſucre cuit à perle dans l'entonnoir, & faites vos dragées, comme les amendes perlées.

Orangade perlée.

Prenez des oranges bonnes à confire : ostez l'escorce de dessus bien mince : coupez chaque orange en quatre : ostez en le dedans : cela fait, coupez-les encor par petits morceaux comme des lardons : faites-les cuire dans l'eau, & confire au sec comme il est dit dans le traitté des amandes seches : tirez-les sur la paille, en sorte que tous les morceaux soient separez : mettez les dans la bassine & faites vos dragées comme les amandes perlées.

Graine de melon en dragées lissées.

Lors que les melõs sont de saison, serrez la graine des meilleurs, & la gardez en lieu bien sec. Quand vous en voudrez faire des dragrées, faites-la bien secher dans la bassine, & faites vos dragées auec du syrop cuit à lisse, de mesme que les amandes lissées.

Graine de concombre en dragées lissées

Dans la saison des concombres serrez en

la graine en lieu ſec: lors que vous en voudrez faire des dragées oſtez l'eſcorſe de deſſus cette graine, prenez l'amande de dedans & faites en vos dragées, comme celle de graine de melon, mais il ne la faut point ſecher dans la baſſine.

Graine de citrouille en dragées.

Faites vos dragées de graine de citrouille de meſme que celles de graine de concombre.

Ces trois dernieres ſortes ſe peuuent faire auſſi bien à perle comme à liſſe, mais elles ne ſont pas bonnes.

Abricots en dragées liſſées.

Prenez des abricots confits en ſec, ou de la paſte d'abricots, pilez la dans vn mortier auec vn peu d'eau de fleur d'orange: faites cette paſte par petites boules comme vn poix; applatiſſez-la auec les doigts comme vne lentille: laiſſez-la vn peu ſeicher, & en faites des dragées de meſme façon que les amandes liſſées.

Dragées de chair de cyſtron.

Prenez de la chair de cyſtron tirée au ſec: & en faites des dragées de meſme que de la paſte d'abricots.

Vous pouuez ambrer & muſquer vos paſtes en les pilant au mortier.

Vous pouuez auſſi ambrer & muſquer toutes ſortes de dragées en mettant le muſc & l'ambre preparez dans la baſſine à la derniere couche que vous leur donnerez auec le ſucre.

Remarquez de plus que l'on peut faire des dragées de toutes ſortes de fruits confits à ſec ou de paſtes de fruits.

Pour faire du ſel blanc auec du ſel gris.

Prenez vn litron de ſel gris: mettez-le dans vne terrine, auec enuiron deux pintes d'eau bien claire, & le laiſſez repoſer iuſques à ce qu'il ſoit fondu, le remuant de fois à autres. Laiſſez-le raſſoir, & le verſez doucement dans vne autre terrine, de crainte de remuer l'ordure qui eſt au fõds, & laquelle il faut ietter. Cela faict laiſſez

encor

encor rassoir l'eau, estant rassise renuersez-la encor dans vne autre terrine en la passant dans vne seruiette. Enfin continuez tousiours à la laisser rassoir & à la verser dans vne autre terrine, iusques à ce qu'elle soit toute claire. Cela fait, mettez vostre eau dans vne bassine, & la faites bouillir à grand feu iusques à ce qu'elle soit changée en sel: ce qu'estant remuez le souuent de peur qu'il ne brusle au fonds. Si vous prattiquez bien toutes ces choses, vous aurez du sel fort blanc & fort délié; & mesmes d'vn litron de sel gris, vous en aurez plus de deux de blanc.

FIN.

TABLE ALPHABETIQVE,

Des Tiltres & des Matieres contenuës en ce Liure.

A,

B,

C,

D,

E,

F,

G,

H,

L,

M,

N,

O,

P,

R,

S,

FIN.